QUỲNH HƯƠNG

CHẢ GIÒ & CÁC MÓN CUỐN



NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ

Chả giò và các món cuốn

QUỲNH HƯƠNG

CHẢ GIÒ VÀ CÁC MÓN CUỐN

NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ

Lời mở đầu

Trong các bữa tiệc gia đình, hay những ngày cúng giỗ ông bà gia tiên, trên mâm cỗ của phần nhiều gia đình đều thấy xuất hiện món chả giò, vì đây là món ăn đặc trưng rất phổ biến trong thực đơn gia đình và cũng là món được kể đến trên thực đơn quốc tế trong thời buổi hội nhập văn hoá ẩm thực như hiện nay.

Quả là đặc biệt khi nói đến một món ăn ngon ngon, giòn giòn, be bé nhưng chuyên chở được nhiều nguyên liệu từ trên đồng dưới ruộng. Chỉ một cuốn chả giò bé xíu thôi nhưng có đủ các vị từ bột, thịt, cua, cá, rau, giá, mặn, ngọt....

Trên thị trường, chả giò chế biến sẵn có bán khắp nơi, chỉ cần vào một cửa hàng thực phẩm bên đường là đã mua được chả giò đóng gói trong bao bì sạch đẹp và cũng chẳng mất bao nhiêu thời gian chiên, nướng là đã có ngay món ăn hấp dẫn cuốn hút cả "nam phụ lão ấu".

Chả giò truyền thống chỉ dùng bánh tráng để gói nhân làm từ tôm, thịt, cua, trứng, nấm và gia vị. Không dừng ở đó, ngày nay, chả giò đa dạng hơn với nhiều "bao bì" mới để thay cho bánh tráng như da xốp pastoy, bánh tráng rế và nhân bên trong cũng phong phú hơn với nhiều loại nguyên liệu. Với tinh thần đó, trong tập sách này chúng tôi xin được gởi đến các bạn những hương vị lạ miệng khác để thưởng thức thêm nhiều màu sắc tuyệt vời của rau củ cũng như con cua trong đồng con cá dưới nước được gói gọn trong cuốn chả giò.

Còn món cuốn! Không kém chả giò, món "gỏi cuốn" đại diện cho các món cũng đã làm cho thực khách nước ngoài tấm tắc trong những buổi tiệc buffet tổ chức ở các nhà hàng sang trọng. Rau, cá, giá, thịt ẩn hiện trong chiếc áo mỏng của bánh tráng đã hấp dẫn khẩu vị của nhiều tầng lớp thực khách. Thời nào, mùa nào cũng có thể đem bánh tráng để cuốn với bất cứ nguyên liệu tươi sống hay món ăn đã được chế biến.

Vào nhà hàng bạn có thể gặp món "Cuốn tôm chua thịt luộc" cao cấp của cung đình, ra hè

phố thì gặp "Cuốn bò bía" món rẻ tiền của nam thanh nữ tú, đến đầu chợ lại gặp món "Cuốn ốc" bình dân của khách qua đường....

Bánh tráng là sản phẩm chế biến đơn giản từ hạt gạo, suốt từ Bắc vô Nam, tuỳ phong cách ẩm thực của từng nơi, với bất kỳ món gì cũng có thể dùng bánh tráng để gói lại "cái niềm thương nỗi nhớ". Không nhớ sao được, ngày trưa hè ngồi nơi hiên mát, món quà đơn sơ chỉ với bánh tráng nướng nhúng nước, gói gọn một ít đường thẻ, vài cọng dừa non cùng dăm sợi gừng mỏng mà ấm áp tình yêu của mẹ; hay buổi xế nào đó bánh tráng mè được nhúng nước đem cuốn với một ít rau muống non, chấm với mắm cái dằm ớt xanh cay xé lưỡi theo phong cách riêng của người Bình Định, để rồi:

Đi xa nhớ bánh tráng mè,
Mùi quê phảng phất, dặm hoè hương dưa
(Ca dao)

Vào đến miền Nam, bánh tráng và món cuốn được xem như đặc trưng phong cách ẩm thực Nam bộ. Nếu ở miền Trung bánh tráng mè, bánh tráng nướng được xem như món khai vị thì ở miền Nam bánh tráng mỏng được xem là món

ăn phụ. Trên mâm cơm có món kho hay món xào, nếu chấm cơm thì dùng bánh tráng để cuốn thịt kho nước dừa với dưa giá, cuốn bánh hỏi với thịt quay, cuốn bánh xèo, bánh khọt với rau sống, cuốn bánh mì hấp mỡ hành, cuốn bò nhúng giấm,... còn nhiều và thật nhiều nữa những kiểu, những cách cuốn khác nhau. Trong tập sách này với khả năng hạn hẹp, tác giả cũng chỉ xin "kể" lại với các bạn một món cuốn với rau, giá, cá, thịt cùng nước chấm chua, cay, mặn, ngọt nhưng mang đầy hồn Việt.

Sài Gòn, tháng Giêng 2004

Quỳnh Hương

CHẢ GIÒ VIỆT NAM

NHỮNG ĐIỀU GHI NHỚ ĐỂ THỰC HIỆN MÓN CHẢ GIÒ NGON

Bánh tráng

Trên thị trường hiện nay, bánh tráng dùng để gói chả giò gồm có loại bánh tráng mỏng (bánh đa nem) bánh tráng rế, bánh tráng mặn màu vàng, bánh da xốp (bánh tráng pía). Bánh tráng mặn sau này cũng ít người dùng, bánh tráng pía thì chỉ có bán ở một số chợ lớn và làm theo dạng thủ công, còn loại da pastry chưa thấy xuất hiện. Trong các loại này thì bánh tráng rế được chuộng nhiều hơn cả vì dùng loại bánh này để cuốn chả giò vừa mau chín vừa không giữ lại dầu trong món ăn, lại giòn lâu; với bánh tráng mỏng thì chiên xong nên dùng ngay khi còn nóng giòn, nếu không sẽ phải dùng một vài loại hỗn hợp thoa lên bánh nhằm giữ cho chả giò được giòn lâu.

Cách pha hỗn hợp làm giòn chả giò

* *Hòa 1 phần bia + 1 phần nước dừa để thoa.*
* *Hòa 1 muỗng xúp bột mì + 2 muỗng xúp giấm + 6 muỗng xúp nước lã để thoa.*
* *Trứng gà đánh nổi hòa với bột năng, cứ 1 trứng sẽ hòa với 1 muỗng cà phê bột để thoa.*
* *Hòa 1 muỗng cà phê vôi trắng + 1 chén nước lạnh, lắng lấy nước trong để thoa.*
* *Dùng rượu đế để thoa.*
* *Dùng nước cốt dừa + một ít bột năng để thoa.*
* *Hòa 1 chén giấm + 1 muỗng cà phê đường để thoa.*
* *Hòa 2 muỗng xúp rượu đế + 1 muỗng xúp giấm + ½ muỗng cà phê đường để thoa.*

Trên đây là cách pha các hỗn hợp dùng thoa lên bánh tráng để chả giò khi chiên xong được giòn lâu hơn, có thể chọn một trong các cách trên, khi thoa sẽ thoa hỗn hợp này lên một mặt của bánh tráng, mặt này sẽ áp lên mặt mâm hay mặt đĩa dùng trải bánh tráng, sau đó múc nhân vào mặt không thoa và tiến hành cuốn.

Dầu để chiên

Dầu để chiên chả giò thường dùng dầu thực vật nhưng có một số loại dầu khi chiên chả giò, cuốn chả giò thường bị bám những hột đen hoặc những đốm khét làm cuốn chả giò mất đẹp; vì thế để tránh tình trạng này, trước khi chiên, nên khử dầu theo cách sau:

Đổ một lượng dầu định sử dụng vào xoong, đặt xoong dầu lên bếp, khi dầu vừa nóng vắt vào nước cốt 1 trái chanh, đợi dầu sôi sẽ đập giập 1 miếng gừng cỡ ngón tay thả vào, khi miếng gừng chín vàng là được.

Sau khi dầu đã khử xong có thể trút dầu qua chảo để chiên và cũng tùy vào từng loại chả giò mà chiên theo cách riêng. Khi chả gió đã chín vàng, vớt chả giò ra rổ có xếp giấy thấm, giấy thấm sẽ rút bớt dầu làm cho cuốn chả khô giòn và đẹp mắt hơn.

Cách cuốn

Trải bánh tráng ra mâm, xếp mép bánh tráng ở phía đối diện với người gói, xếp lên khoảng 5cm, múc nhân vào chỗ bánh tráng vừa được xếp, sau đó

xếp hai mép bánh bên phải và bên trái của bánh tráng để hai mép này úp vào nhân (tùy theo chiều dài của chả giò định làm ngắn hay dài để gấp hai mép này); sau đó cuốn từ dưới lên (từ phía đối diện người gói) cuốn cho đến khi hết bánh tráng. Khi cuốn chỉ nên cuốn lơi tay vì đối với loại nhân tươi, khi gặp nóng sẽ nở ra, nếu ta gói chặt quá chả giò sẽ bị nứt ngang; đối với loại nhân đã được làm chín thì ngược lại.

Thông thường chả giò được cuốn dài khoảng 7cm, cũng có thể gói nhỏ vừa miếng ăn, ngắn khoảng 3cm. Với một lượng vừa nguyên liệu, làm khéo sẽ được khoảng 50 cuốn chả giò.



Chả giò tôm cua (1)

VẬT LIỆU

- 200g thịt nạc cua
- 300g tôm tươi
- 100g khoai môn
- 3 tai nấm mèo lớn
- 1 muỗng cà phê hành băm
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- Tiêu, muối
- Bánh tráng gói chả giò, dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Cua mua nguyên con hoặc mua càng cua về luộc chín gỡ lấy nạc cua xé nhỏ.

-Tôm tươi lột bỏ sạch đầu và vỏ, bấm trên lưng tôm rút bỏ sợi gân, ngâm tôm vào nước muối độ 10 phút sau xả lại nước lạnh vài lần, để tôm thật ráo, dùng khăn sạch thấm từng con tôm thật khô, cho tôm lên thớt đập nát từng con xong bằm nhỏ lại.

- Nấm mèo ngâm vào nước cho nở lớn, cắt bỏ chân, rửa nấm lại thật sạch, để ráo, cắt chỉ xong

cắt nhỏ lại.

- Khoai môn cao gọt sạch vỏ, bào khoai môn thành từng lát mỏng, cắt chỉ xong cắt ngắn lại độ 2cm.

CÁCH LÀM

- Trộn: nạc cua + tôm bằm + khoai môn + nấm mèo + tiêu + muối + hành + tỏi. Trộn tất cả thật đều để làm nhân.

- Lấy bánh tráng, thoa hỗn hợp làm giòn, trải bánh ra mâm, múc nhân vào, sửa nhân lại cho gọn sau đó cuốn tròn thành cuốn chả giò.

- Đặt chảo nhiều dầu lên bếp, dầu vừa sôi tăm, thả chả giò vào chiên cho chín vàng là được.

- Bày chả giò vừa chiên xong ra đĩa, dọn dùng chung với các loại rau xà lách, rau thơm, chấm nước mắm chua ngọt hay nước mắm me hoặc tương xí muội đều được.



Chả giò tôm cua (2)

VẬT LIỆU

- 200g thịt nạc băm
- 100g thịt nạc cua
- 200g tôm đất
- 1 lọn miến khô (bún tàu)
- 3 tai nấm mèo lớn
- 50g củ sắn (củ đậu)
- 1 quả trứng vịt lạt
- 2 muỗng cà phê hành tím băm nhuyễn
- Tiêu, đường, muối vừa nêm
- Bánh tráng gói chả giò, dầu ăn.

CHUẨN BỊ

- Thịt nạc dăm lựa mua phần thịt mềm, cắt thịt thành miếng nhỏ, băm hoặc xay vừa nát.

- Cua mua nguyên con hoặc mua càng cua, luộc chín gỡ lấy 100g thịt.

- Tôm đất nhặt rửa sạch, bóc bỏ đầu và vỏ tôm, bấm ngang lưng rút bỏ sợi chỉ, ngâm tôm vào nước muối, sau đó đem xả sạch vài lần với nước lạnh, để ráo, quết nhuyễn.

- Ngâm miến vào nước, khi miến vừa mềm vớt ra cắt khúc ngắn 2cm.

- Nấm mèo cũng ngâm vào nước cho nở lớn, cắt bỏ chân nấm, rửa lại thật sạch, cắt chỉ xong cắt nhỏ lại.

- Củ sắn bào mỏng, cắt chỉ xong cắt ngắn lại, cho củ sắn vào một khăn sạch vắt ráo nước.

CÁCH LÀM

- Trộn: thịt nạc dăm + cua + tôm + nấm mèo + củ sắn + miến + hành tím + tiêu + đường + muối + trứng vịt, trộn tất cả thật đều.

- Bánh tráng: thoa nước lạnh hoặc hỗn hợp làm giòn, trải bánh tráng lên mâm hoặc đĩa, múc nhân vào, sửa nhân lại cho gọn, cuốn tròn bánh tráng thành chả giò xong đem chiên.

- Chả giò được xếp ra đĩa, dọn dùng nóng với bún hoặc dùng chả giò như một món ăn phụ trong buổi tiệc, ăn kèm với xà lách và các loại rau thơm, chấm nước mắm chua ngọt, nước mắm me hay tương xí muội.

Chả giò cá (1)

VẬT LIỆU

- 300g nạc cá ba sa
- 100g nấm bào ngư giòn
- 1/2 muỗng cà phê gừng giã nhuyễn
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- 1/5 muỗng cà phê ngũ vị hương
- 1 muỗng xúp nước mắm ngon
- Tiêu, đường vừa nêm
- 1 trứng gà
- Một ít bột giòn
- Bánh tráng gói chả giò, dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Nạc cá cắt thành miếng hình chữ nhật dài 7cm và rộng 1,5 - 2cm, dày độ 3 ly. Sau khi cắt xong ướp cá với 1 muỗng xúp nước mắm ngon, trộn đều để độ 15 phút cho cá thấm.

- Nấm bào ngư giòn: khác với nấm bào ngư thường, nấm bào ngư giòn có màu nâu xám, tai nấm dày và to, loại này khi xào hay nấu xong có vị ngọt và giòn. Gọt sạch lớp vỏ dày ở chân nấm, sau

đó rửa nấm sạch với nước muối, rửa lại với nước lạnh vẫy cho nấm ráo nước xong cắt sợi để sẵn.

- Đập trứng gà vào tô, đánh tan để sẵn.

- Bột giòn cho ra đĩa để sẵn.

CÁCH LÀM

- Cá sau khi đã ướp nước mắm đem trộn cá với gừng + tỏi + ngũ vị hương + tiêu + đường + 1 muỗng xúp dầu ăn + nấm cắt sợi. Trộn tất cả thật đều để làm nhân.

- Bánh tráng: thoa hỗn hợp làm giòn vào một mặt của bánh, trải bánh ra mâm, múc nhân cho vào, nên xếp dài miếng cá sau đó cho thêm nấm và cuốn tròn bánh tráng lại thành chả giò.

- Đặt chảo nhiều dầu lên bếp, khi dầu đã sôi tăm, gắp từng cuốn chả giò nhúng vào tô trứng gà, lăn cho trứng bám đều, kế đó lăn tiếp vào đĩa bột giòn, thả chả giò vào chảo dầu chiên chín vàng.

- Xếp chả giò ra đĩa, trang trí thêm với các loại rau củ tỉa hoa hoặc cà chua cắt khoanh, dọn chả giò dùng nóng, chấm với tương xí muội.

Chả giò cá (2)

VẬT LIỆU

- 200g cá thác lác
- 150g thịt ba rọi
- 50g hành tây
- 2 muỗng xúp rau thì là
- Muối, tiêu, đường vừa nêm
- Bánh tráng để cuốn chả giò, dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Cá thác lác nạo cho vào tô, dùng muỗng tán cho cá thật dẻo.

- Thịt ba rọi cắt miếng xong bằm hoặc xay nát.

- Hành tây bóc sạch vỏ, cắt hạt lựu.

- Rau thì là sau khi nhặt rửa sạch để ráo, cắt nhuyễn.

CÁCH LÀM

- Trộn: cá thác lác + thịt ba rọi + hành tây + rau thì là + tiêu xay + muối + đường.

- Bánh tráng thoa hỗn hợp làm giòn, trải bánh ra mâm, múc nhân vào, sửa nhân lại cho gọn

xong cuốn tròn lại thành cuốn chả giò.

- Đặt chảo có nhiều dầu lên bếp, khi dầu vừa sôi tăm, thả chả giò vào chiên, trở cho chả giò chín vàng đều là được.

- Cũng như các loại chả giò khác, chả giò cá cũng được dùng khi còn nóng giòn, ăn kèm với các loại rau xà lách, rau thơm và chấm thêm nước mắm chua ngọt hay tương ớt.



Chả giò cá (3)

VẬT LIỆU

- 500g thịt nạc cá điêu hồng
- 2 cặp lạp xưởng
- 1 củ hành tây
- 2 muỗng xúp xốt mayonnaise
- Muối, tiêu, đường
- Bánh tráng gói chả giò
- Dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Nạc cá lóc bỏ da sau đó cắt thành những miếng mỏng, khi cắt nên nghiên lưỡi dao để miếng cá có bề bản lớn hơn bình thường, dài 7cm và ngang độ 5cm là được.

- Cắt lạp xưởng thành những khúc dài 7cm, chẻ mỗi khúc lạp xưởng làm 4 theo chiều dọc.

- Hành tây lột sạch vỏ, bào mỏng theo chiều dọc.

CÁCH LÀM

- Cá sau khi cắt mỏng ướp với một ít muối, tiêu, đường + 2 muỗng xúp xốt mayonnaise (loại

xốt trong chai), để độ 10 phút cho cá thấm.

- Bánh tráng: thoa hỗn hợp làm giòn, trải bánh tráng ra mâm, đặt lên trên bánh tráng 1 lát cá kế đó xếp 1 thỏi lạp xưởng và hành tây, xếp hành tây lại cho gọn, gấp rìa bánh tráng hai bên vào và cuộn tròn thành cuốn chả giò, như vậy là miếng cá đã bao tròn thỏi lạp xưởng.

- Đặt chảo có nhiều dầu lên bếp, khi dầu đã sôi tăm thả chả giò vào chiên chín vàng là được.

- Bày chả giò ra đĩa, đem dọn khi chả giò còn nóng giòn, ăn kèm với các loại rau xà lách rau sống, chấm với nước chấm chua ngọt, xốt mayonnaise có pha tương ớt hay tương cà chua pha tương ớt đều được.



Chả giò cá (4)

VẬT LIỆU

- 200g cá ngừ đại dương
- 1 muỗng xúp gừng giã nhuyễn
- 1 muỗng cà phê gừng cắt chỉ
- 100g nấm bào ngư
- 5g phổ tai khô cắt sợi
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- 1 muỗng cà phê hành băm
- Tiêu, đường, muối vừa nêm
- 2 muỗng xúp xốt mayonnaise
- Bánh tráng rế đủ dùng

CHUẨN BỊ

- Cá ngừ cắt thành những thỏi dài cỡ ngón tay út, ướp cá với 1 muỗng xúp gừng băm + ½ muỗng cà phê muối + vài muỗng xúp nước lạnh, trộn đều để độ 20 phút cho cá thấm. Sau thời gian ướp sẽ đem cá xả lại với nước cho sạch xác gừng, xếp cá ra rổ để ráo.

- Nấm bào ngư cắt bỏ bớt chân, ngâm nấm trong nước muối độ 5 phút, rửa lại và vắt thật ráo.

- Ngâm phổ tai trong nước cho nở lớn, rửa lại nước sạch, vớt để ráo xong cắt ngắn độ 2cm.

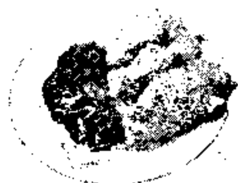
CÁCH LÀM

- Nấm bào ngư sau khi đã vắt ráo đem xào với một ít dầu tỏi.

- Trộn: nấm bào ngư + phổ tai + cá ngừ + hành + tỏi + gừng cắt chỉ + tiêu + muối + đường + xốt mayonnaise; trộn đều và để thêm độ 10 phút nữa cho các thứ thấm đều gia vị.

- Lấy bánh tráng rế thoa một ít nước cho bánh dịu, trải bánh ra mâm, xếp thỏi cá nằm ngay vào bánh tráng, tiếp tục cho nhân còn lại xong cuốn tròn thành cuốn chả giò đem chiên vàng.

- Xếp chả giò ra đĩa dọn dùng nóng và chấm với tương xí muội, tương ớt hoặc xốt mayonnaise có hòa tương ớt.



Chả giò hải sản (1)

VẬT LIỆU

- 400g tôm tươi
- 200g mực ống
- 150g củ năng
- 1 muỗng xúp xốt mayonnaise
- 1 muỗng xúp tương cà chua
- Tiêu, đường, muối vừa nêm
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- 2 trứng gà, bột chiên xù, bột chiên giòn
- Bánh tráng gói chả giò, dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Tôm rửa sạch, lột bỏ hết đầu và vỏ, ngâm vào nước có pha muối độ 10 phút sau đó xả lại với nước sạch để ráo, dùng khăn thấm cho tôm thật khô xong cắt tôm thành hạt lựu nhỏ.

- Mực ống sau khi đã làm sạch cũng cắt hạt lựu như tôm tươi.

- Củ năng đem gọt sạch vỏ và cắt hạt lựu.

- Đập 1 trứng gà, lấy lòng đỏ cho vào chén, dùng đũa hoặc cây đánh trứng, đánh lòng đỏ với

dầu ăn cho vào từ từ để có xốt mayonnaise.

- Trứng gà còn lại được đập ra chén, đánh tan trứng, cho 1 muỗng xúp bột chiên giòn vào, quậy cho trứng và bột hòa lẫn vào nhau.

CÁCH LÀM

- Trộn: tôm + mực + củ năng + xốt mayonnaise + tương cà + tiêu xay + đường + tỏi băm + một ít muối. Trộn tất cả thật đều để làm nhân.

- Bánh tráng thoa hỗn hợp làm giòn, đặt bánh tráng lên mâm, múc nhân vào, xếp nhân cho dài và gọn, kế đó cuốn tròn lại thành cuốn chả giò.

- Đặt chảo nhiều dầu lên bếp, khi dầu vừa sôi tăm lấy cuốn chả giò nhúng vào trứng gà, sau đó lăn vào bột chiên xù, khi lăn bột chiên xù chỉ nên lăn nhẹ, vừa lăn vừa phủ bột xù lên cuốn chả giò để bột bám đều, thả vào dầu chiên với lửa nhỏ cho chả giò chín vàng là được.

- Chả giò hải sản được bày ra đĩa, trang trí thêm với các loại rau củ để làm tăng thệm màu sắc sinh động cho đĩa thức ăn, dọn dùng nóng với nước chấm làm từ xốt mayonnaise + muối tiêu + mù tạt wasabi.

Chả giò hải sản (2)

VẬT LIỆU

- 300g thịt sò điệp
- 200g thịt ba rọi
- 1 củ hành tây
- 1 muỗng xúp bơ
- 1 lòng trắng trừng gà
- Bánh tráng pía đủ dùng
- Muối, tiêu, đường, dầu ăn, dầu hào

CHUẨN BỊ

- Sò điệp rửa sạch, gỡ lấy thịt để ráo nước, sau đó cắt miếng, dùng khăn sạch vắt sò thật khô.
- Thịt ba rọi cắt miếng xong bằm hoặc xay nát.
- Hành tây bóc sạch vỏ xong cắt hạt lựu.

CÁCH LÀM

- Trộn: thịt ba rọi + thịt sò điệp + hành tây cắt hạt lựu + ½ muỗng cà phê tiêu xay + một ít muối + một ít đường + 1 muỗng xúp bơ + 1 muỗng xúp dầu hào. Trộn đều các thứ để làm nhân.
- Bánh tráng pía, thoa lòng trắng hột gà lên

một mặt bánh cho bánh được mềm, múc nhân vào, xếp nhân lại cho gọn, cuốn tròn bánh pía và nhân thành cuốn chả giò, dùng lòng trắng trứng gà để kết dính mép chả giò.

- Cũng như các loại chả giò khác, chả giò hải sản cũng được chiên trong chảo nhiều dầu, trong khi chiên dùng đũa hoặc sạn đùa cho chả giò lăn tròn và chín vàng.

- Sau khi chiên dọn dùng nóng với nước chấm giống chả giò hải sản (1).



Chả giò ốc

VẬT LIỆU

- 300g thịt ốc bươu
- 100g giò sống
- 2 muỗng xúp xốt mayonnaise
- 1 muỗng xúp hành tím băm nhỏ
- 3 lá gừng non cắt chỉ
- 3 tai nấm mèo lớn
- Tiêu, đường vừa nêm
- Bánh tráng dẻo để cuốn

CHUẨN BỊ

- Thịt ốc bươu rửa với nước có pha phèn chua hay pha nước chanh tươi sẽ làm thịt ốc sạch và hết nhớt. Để ốc thật ráo, sau đó bằm nhỏ.

- Lá gừng non rửa thật sạch, cuộn tròn lá theo chiều dài xong dùng dao bén cắt chỉ thật mảnh.

- Nấm mèo ngâm nước cho nở lớn, cắt bỏ chân nấm, rửa lại thật sạch sau đó cắt chỉ xong cắt nhỏ lại.

CÁCH LÀM

- Trộn: giò sống + ốc + nấm mèo + hành tím +

lá gừng cắt chỉ + xốt mayonnaise + đường + tiêu. Trộn tất cả thật đều để làm nhân.

- Bánh tráng thoa hỗn hợp làm giòn, trải bánh ra mâm, múc nhân vào xong cuốn tròn thành cuốn chả giò.

- Đặt chảo nhiều dầu lên bếp, khi chảo vừa sôi tăm, thả chả giò vào chiên, trở cho chả giò chín vàng là được.

- Xếp chả giò ra đĩa, dọn dùng nóng giòn, chấm thêm với nước mắm gừng hoặc tương xí muội.



Chả giò da trứng (1)

VẬT LIỆU

Làm da chả giò:

- 200g bột gạo
- 200g nước
- 2 trứng gà (mỗi trứng nặng khoảng 50g)
- Một ít muối

Làm nhân:

- 100g thịt tôm tươi
- 200g thịt nạc dăm
- 100g củ năng
- 50g nấm bào ngư giòn
- 1 muỗng xúp rượu thơm
- 1 muỗng cà phê hành tím băm nhỏ
- Tiêu, đường, muối vừa nêm
- 1 trứng gà
- 1 muỗng cà phê bột năng
- 1 lòng trắng trứng gà

CÁCH LÀM

Làm da chả giò:

- Cho bột gạo vào tô, chế nước vào, khuấy cho

bột tan và mịn.

- Đập trứng gà vào chén, đánh tan trứng, cho trứng vào tô bột + một ít muối, trộn đều hỗn hợp này xong đem lọc qua rây cho bột được mịn hơn.

- Đặt 1 chảo có đáy bằng (đường kính của chảo khoảng 20cm) hoặc chảo không dính lên bếp, cho vào chảo 3 muỗng xúp dầu, khi dầu sôi, quay tròn cho dầu ăn tráng đều vào chảo, sau đó đổ hết dầu ra, đặt chảo lại trên bếp, để lửa vừa đủ cho chảo nóng mà thôi.

- Lấy một vá nhỏ (dung tích từ 10 đến 12ml) để lường bột, múc bột đầy vá, đổ vào chảo, quay tròn cho bột tráng đều hết bề mặt chảo, khi thấy bột đổi màu ngoài rìa miếng bột tróc lên là bánh đã chín, gỡ bánh ra khỏi chảo. Tiếp tục đong bột và tráng cho đến khi hết. Với 100g bột, nếu tráng khéo sẽ có được 10 đến 12 bánh.

Làm nhân chả giò:

- Thịt tôm ngâm trong nước muối độ 10 phút sau đó xả lại nước lạnh nhiều lần, để tôm ráo nước, dùng khăn sạch thấm từng con tôm thật khô, cho từng con tôm lên thớt dùng bảng dao đập dẹp sau đó bằm lại thật nhuyễn.

- Thịt nạc dăm cắt miếng mỏng sau đó bằm

hoặc xay nát.

- Củ năng gọt sạch vỏ, cắt chỉ xong cắt nhỏ lại.

- Nấm bào ngư giòn sau khi rửa sạch, đem cắt chỉ xong cắt hạt lựu nhỏ.

- Đập trứng gà vào chén, múc vào chảo 3 muỗng xúp dầu, khi dầu nóng cho hành tím vào xào chín; kế đó là thịt nạc dăm, xào cho thịt chín và tơi ra; cho tiếp tôm + củ năng + nấm bào ngư giòn, trộn đều các thứ xong nêm muối + đường + tiêu, xào một lúc nửa cho thấm gia vị; sau cùng trút chén trứng gà + rượu thơm vào trộn nhanh tay cho trứng lẫn đều vào nhân và chín ráo là được.

CÁCH GÓI

- Đặt 1 lá da trứng lên mâm (cho mặt láng của bánh áp vào mâm) múc nhân cho vào một phía của lá bột, gấp 2 cạnh hai bên vào, cuốn tròn lại thành cuốn chả giò, dùng lòng trắng trứng gà để kết dính mép bánh.

- Cách chiên cũng giống như những thứ chả giò khác, tuy nhiên da trứng đã được làm chín nên khi chiên chả giò sẽ rất mau vàng. Vì vậy chỉ nên sử dụng loại bánh da trứng này để gói những thứ nguyên liệu mau chín hay nhân đã được làm chín trước là tốt nhất.

- Xếp chả giò ra đĩa đem dọn khi còn nóng giòn; chấm chả giò với tương ớt hay tương xí muội hoặc xì dầu ngon có pha một ít giấm đỏ + sa tế.



Chả giò da trứng (2)

VẬT LIỆU

- 500g tôm sú tươi
- Muối, tiêu xay
- Xốt mayonnaise chai
- Da trứng theo phân lượng ở cách 1

CÁCH LÀM

- Tôm sú lựa mua con lớn cỡ ngón trỏ, lột bỏ đầu và vỏ tôm, ngâm tôm trong nước muối độ 10 phút sau đó đem xả nước lạnh nhiều lần; để tôm thật ráo, ướp tôm với một ít muối + tiêu xay, để độ 30 phút cho tôm thấm.

- Lấy da trứng đặt lên mâm, xếp 2 con tôm vào một phía của lá bột, gói tôm lại thành một gói dẹp hoặc có thể cuộn tròn lại như cách cuốn chả giò nhưng cuốn hơi lơi tay sau đó đè cho cuốn hơi dẹp lại và đem chiên như cách trên.

- Với loại chả giò này chỉ nên bày trong đĩa nhỏ để dọn theo phần, mỗi đĩa xếp 3 cuốn chả giò, dùng bao bắt bông kem và đuôi khế để nặn xốt mayonnaise dọc theo từng cuốn chả giò. Chả giò này chỉ dọn làm món khai vị hoặc ăn chơi mà thôi.

Chả giò được chấm với nước tương ngon thả ớt xắt khoanh.

Lưu ý: Bánh đa trứng sau khi tráng nên đem cuốn chả giò ngay, nếu chưa cuốn nên xếp bánh vào bao nylon khi bánh đã nguội và cũng chỉ giữ tươi được trong ngày. Nếu không ủ kín, bánh sẽ bị khô cong rìa, khi cuốn chả giò dễ gãy.



Chả giò nhộng

VẬT LIỆU

- 200g thịt ba rọi
- 100g nhộng vàng
- 100g giò sống
- 50g hành tây
- Muối, tiêu, đường vừa nêm
- Bánh tráng rế đủ dùng

CHUẨN BỊ

- Thịt ba rọi: chọn mua thịt rút sườn thịt sẽ chắc và đầy đủ mỡ cũng như nạc, đem thịt lạng bỏ da, cắt miếng mỏng.

- Nhộng: rửa sạch vẩy ráo, sau đó dùng khăn thấm thật khô.

- Hành tây: lột sạch vỏ, cắt hạt lựu nhỏ.

CÁCH LÀM

- Xay nhỏ thịt ba rọi. Dùng dụng cụ xay tay hoặc xay máy. Nếu xay tay, trong lúc xay sẽ cho từ từ nhộng vào xay chung. Nếu xay máy sẽ xay hai thứ cùng lúc và chỉ xay cho thịt vừa nát, không xay đến nhuyễn nhừ. Nếu không có máy xay ta sẽ băm

nhỏ thịt ba rọi sau đó cắt nhỏ nhộng để trộn chung.

- Sau khi đã xay xong thịt và nhộng, đem trộn chung với giò sống và hành tây + muối + đường + tiêu xay. Trộn tất cả thật đều để làm nhân.

- Bánh tráng rế: thoa một ít nước cho bánh dịu, trải bánh ra mâm, múc nhân vào, xếp lại cho gọn xong cuốn tròn thành cuốn chả giò, đem chiên vàng như các loại chả giò khác.

- Xếp chả giò ra đĩa, dọn khi còn nóng giòn và chấm thêm với tương ớt hoặc tương xí muội nếu dọn ăn chơi, dọn ăn với bún sẽ dùng nước mắm chua ngọt.



Chả giò đông cô

VẬT LIỆU

- 400g thịt nạc dăm
- 100g giá sống
- 30g nấm đông cô
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- 1 muỗng xúp dầu hào
- 1 muỗng xúp tương ớt
- 1 muỗng cà phê đường
- Bánh tráng cuốn chả giò
- Dầu ăn, một ít bột năng

CHUẨN BỊ

- Thịt nạc dăm cắt miếng nhỏ xong bằm hoặc xay nát.

- Giá sống ngắt bỏ đuôi rửa sạch để ráo.

- Nấm đông cô ngâm nước cho nở lớn, bóp rửa nấm vài lần thật sạch, cắt bỏ chân nấm, vắt ráo xong cắt sợi nhỏ.

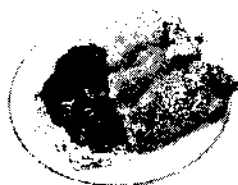
CÁCH LÀM

- Đặt chảo lên bếp, chảo nóng cho vào 3 muỗng xúp dầu ăn, cho tỏi vào xào đến khi có mùi

thơm, trút thịt bằm vào xào nhanh tay cho thịt chín và săn lại, bỏ nấm đông cô vào xào chung, nêm dầu hào, bột tôm, đường, tiêu, đảo vào lần cho thịt thấm gia vị; sau cùng cho tương ớt + 1 muỗng cà phê bột năng + giá sống, trộn đều; liệu chừng giá vừa hơi chín bắc chảo ra khỏi bếp đợi cho nhân nguội.

- Bánh tráng: thoa hỗn hợp làm giòn, trải bánh tráng ra mâm, múc nhân vào, xếp nhân lại cho gọn, cuốn tròn lại thành cuốn chả giò xong đem chiên chín vàng.

- Bày chả giò ra đĩa, dọn dùng nóng kèm với các loại rau thơm, xà lách, chấm thêm với nước tương có thả ớt xắt khoanh.



Chả giò chuối (1)

VẬT LIỆU

- 3 trái chuối hấp
- 20g phô mai vụn
- 1 trứng gà
- 3 muỗng xúp bột chiên xù
- 7 lá cà ri tươi
- Bánh tráng pía, dầu ăn, muối, đường

CHUẨN BỊ

- Chuối hấp sử dụng trong món ăn này là chuối xiêm hấp chín, nếu mua loại chuối sáp hấp chín phải cần nhiều trái hơn vì chuối sáp rất nhỏ trái. Chuối sau khi bóc sạch vỏ đem cắt hạt lựu.

- Đập trứng gà ra chén, đánh tan, cho bột chiên xù vào trộn đều.

- Lá cà ri tươi có bán ở các hàng gia vị, đem rửa sạch lá cà ri, để ráo, dùng kéo cắt thành sợi thật nhỏ.

CÁCH LÀM

- Trộn: chuối + phô mai + hỗn hợp trứng bột xù + lá cà ri + một ít muối + một ít đường. Trộn

tất cả thật đều để làm nhân.

- Bánh tráng pía: thoa lòng trắng trứng lên một mặt của bánh, trải bánh ra mâm, múc nhân vào, xếp nhân lại cho gọn, cuốn tròn lại thành cuốn chả giò đem chiên vàng.

- Chả giò được dọn dùng khi còn nóng giòn, chấm thêm với nước tương có thả ớt xắt khoanh hoặc xốt mayonnaise chai.



Chả giò chuối (2)

VẬT LIỆU

- 200g thịt nạc dăm
- 200g tôm tươi
- 12 trái chuối cao
- 100g giò sống
- 1 củ hành tây nhỏ
- Muối, tiêu, đường vừa nêm
- Bánh tráng để gói chả giò
- Dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Thịt nạc dăm cắt miếng nhỏ sau đó bằm hoặc xay nát.

- Tôm tươi bóc bỏ đầu và vỏ, rút sạch sợi chỉ đen trên lưng, ngâm tôm vào nước có pha muối sau 10 phút đem rửa lại nước lạnh thật sạch để ráo, dùng khăn sạch thấm khô từng con xong đem quết thật dẻo.

- Chuối cao bóc sạch vỏ, cắt mỗi trái làm đôi theo chiều dọc.

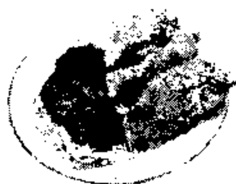
CÁCH LÀM

- Trộn: thịt nạc dăm + tôm đã quết + giò sống + hành tây cắt hạt lựu + muối + tiêu + một ít đường. Trộn tất cả thật đều để làm nhân.

- Bánh tráng: thoa hỗn hợp làm giòn, trải bánh tráng ra mâm, múc nhân vào, dùng muỗng đè nhân mỏng ra xong cho vào một miếng chuối, cuộn tròn tất cả thành cuốn chả giò.

- Sau khi cuốn xong thả chả giò vào chảo có nhiều dầu, chiên cho chả giò chín vàng là được.

- Chả giò được đem dọn khi còn nóng giòn, dùng kèm với các loại rau xà lách, rau thơm chấm thêm với nước mắm chua ngọt hay tương xí muội.



Chả giò rế

VẬT LIỆU

Làm bánh tráng rế:

- 1 chén bột gạo
- 1/2 chén bột năng
- 1/2 chén bột nếp
- Nước lạnh đủ dùng
- 1 chảo không dính hoặc chảo chỉ dùng để chiên
- Dầu ăn

Làm nhân bánh:

- 200g thịt nạc dăm
- 300g tôm tươi
- 100g thịt cua
- 100g củ năng
- 3 tai nấm mèo lớn
- 1 trứng gà
- 1 muỗng cà phê hành băm
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- Tiêu, đường, muối vừa nêm
- Dầu ăn

Làm bánh tráng rế:

- Trộn chung 3 thứ bột vào với nhau, rưới vào một ít nước bóp cho các viên bột vỡ vụn, tiếp tục cho nước vào, vừa cho vừa bóp cho bột tan hết trong nước; liệu chừng khi kéo tay lên bột chảy xuống và kéo dài như sợi chỉ là được.

- Đặt chảo lên bếp, đợi cho chảo nóng dùng một miếng giấy thấm chấm vào dầu ăn xong thoa đều lên mặt chảo: lửa trong bếp chỉ vừa cho chảo nóng ấm là được, không để lửa nóng quá bánh sẽ chín giòn và dễ gãy khi quấn bánh.

- Một tay bưng tô bột, một tay nhúng vào bột cho bột bám đều vào các ngón tay, rê nhanh tay vào gần mặt chảo để những sợi bột rớt xuống, tiếp tục nhúng tay vào bột và rê vào chảo như vậy vài lần cho những sợi bột đan kín mặt chảo, làm thật nhanh tay để các sợi bột chín đều nhau. Khi một góc bánh bong lên ta sẽ gỡ bánh ra khỏi chảo và tiếp tục làm cái khác cho đến khi hết bột. Khi làm tiếp cái khác phải nhớ bôi dầu vào mặt chảo.

- Bánh tráng rế khi lấy ra khỏi chảo sẽ được đặt lên một miếng lá chuối hoặc một tờ nylon mỏng và mỗi cái bánh đều được để cách nhau bằng tờ nylon, như vậy để bánh không bị dính vào nhau và bánh sẽ được dịu hơn.

Làm nhân:

- Thịt nạc dăm cắt miếng nhỏ, bằm hoặc xay nát.

- Tôm tươi bóc sạch đầu và vỏ, rút bỏ sợi chỉ đen trên lưng, ngâm tôm vào nước muối độ 10 phút sau đó xả lại nước lạnh vài lần, cho tôm ra rổ để ráo, dùng khăn sạch thấm khô từng con tôm, đặt tôm lên thớt đập cho tôm nát sau đó băm lại cho nhuyễn hơn.

- Củ năng gọt sạch vỏ, cắt chỉ xong cắt nhỏ lại.

- Nấm mèo ngâm vào nước cho nở lớn, rửa thật sạch cắt bỏ chân sau đó cắt chỉ xong cắt nhỏ lại.

CÁCH LÀM

- **Trộn: thịt nạc dăm + tôm bằm + thịt nạc cua đã được xé nhỏ + củ năng + nấm mèo + hành + tỏi + tiêu + đường + muối. Đập trứng gà vào xong trộn đều tất cả để làm nhân.**

- Bánh tráng rế: thoa một lớp nước lên mặt bánh, đợi cho bánh dịu sẽ múc nhân vào, xếp nhân lại thật gọn và cũng cuốn tròn theo cách cuốn các loại chả giò khác.

- Đặt chảo có nhiều dầu lên bếp, khi dầu vừa

sôi tăm, hạ bớt lửa thả chả giò vào chiên cho đến khi chả giò chín vàng là được.

- Bày chả giò ra đĩa, đem dọn khi còn nóng giòn, dùng kèm với các loại rau xà lách, rau thơm chấm thêm với nước mắm chua ngọt.



Chả giò sandwich

VẬT LIỆU

- 1 cây bánh mì sandwich lớn
- 300g mực ống tươi
- 200g thịt jambon
- 1/2 muỗng cà phê hành tím băm nhuyễn
- 1/2 muỗng cà phê tỏi băm nhuyễn
- Một ít muối, tiêu, đường, dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Mực đem lột bỏ lớp da hồng, xẻ bỏ ruột, rửa lại thật sạch, để ráo, cắt mực thành miếng nhỏ đem quết hoặc cho vào máy xay xay mực thật dẻo, nêm vào mực một ít muối, một ít đường + hành tím + tỏi + tiêu. Trộn cho gia vị lẫn đều vào mực.

- Chọn mua thịt jambon khối, không mua loại jambon cắt lát. Thịt jambon đem cắt thỏi dài 7cm dày 0,5cm.

- Bánh mì sandwich vuông loại lớn có cạnh 12cm, lấy từng miếng cắt bỏ rìa cứng 4 cạnh xong cắt mỗi bánh làm đôi.

CÁCH LÀM

- Đặt miếng bánh mì lên thớt, dùng ống cán, cán mỏng miếng bánh để bề dày của nó chỉ còn độ 2 ly là được. Múc mực xay phết đều lên mặt bánh mì. Một lớp mỏng kế đó cho một thỏi thịt jambon vào, đặt thỏi thịt song song với chiều rộng của miếng bánh. Sau đó cuốn tròn lại thành cuốn chả giò.

- Đặt chảo có nhiều dầu lên bếp, khi dầu vừa sôi tăm sẽ hạ bớt lửa, thả từng cuốn chả giò vào chiên chín vàng.

Lưu ý: Bánh mì khi chiên sẽ rất mau vàng vì vậy khi chiên lọai chả giò này chỉ dùng lửa nhỏ để chả giò có thể chín đều từ trong ra ngoài, và nhân của loại chả giò này cũng chỉ nên dùng loại nhân đã xào chín hoặc dùng nhân sống thì cũng chỉ như cách trên mà thôi.

- Chả giò sandwich được dọn khi còn nóng giòn, dùng kèm với các loại xà lách hoặc các loại rau củ ngâm giấm đường, chấm thêm với tương xí muội hoặc tương cà chua hòa với tương ớt.

Chả giò vịt (1)

VẬT LIỆU

- 300g thịt ức vịt
- 50g khoai môn cao
- 50g hành tây
- 1 muỗng xúp chao
- 1 muỗng xúp rượu thơm
- Muối, tiêu, đường
- Bánh tráng gói chả giò, dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Thịt ức vịt lấy luôn cả phần da cắt miếng mỏng xong cắt thành sợi.

- Khoai môn cao gọt sạch vỏ, bào mỏng, cắt chỉ xong cắt ngắn lại.

- Hành tây lột sạch vỏ, cắt hạt lựu.

CÁCH LÀM

- Trộn: thịt vịt + khoai môn cao + hành tây + chao + rượu thơm + đường + tiêu xay. Trộn tất cả thật kỹ để làm nhân.

- Bánh tráng: thoa hỗn hợp làm giòn, trải bánh ra mâm; múc nhân vào, xếp nhân lại cho gọn

xong cuốn tròn thành cuốn chả giò.

- Đặt chảo có nhiều dầu lên bếp. Khi dầu vừa sôi tăm, thả chả giò vào chiên, trở thường xuyên, cho chả giò chín vàng đều là được.

- Bày chả giò vịt ra đĩa dọn dùng nóng kèm thêm với các loại rau xà lách, rau thơm hay các loại rau củ ngâm giấm đường, chấm thêm với nước mắm gừng, tương xì muội hoặc nước xốt chao.



Chả giò vịt (2)

VẬT LIỆU

- 200g thịt nạc vịt
- 100g cá thác lác
- 50g gan vịt
- 3 tai nấm mèo
- 100g củ năng
- 1 muỗng cà phê gừng cắt chỉ
- 1/2 muỗng cà phê bột quế
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- Muối, tiêu, đường vừa nêm
- Bánh tráng cuốn chả giò, dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Thịt nạc vịt lấy luôn da đem cắt miếng mỏng xong cắt nhỏ lại.

- Cá thác lác cho vào chén, dùng muỗng tán cá cho đến khi dẻo, nêm ½ muỗng cà phê muối, trộn cho muối thấm vào cá.

- Gan vịt luộc qua xong cắt sợi.

- Nấm mèo ngâm nước cho nở lớn, cắt bỏ chân nấm, rửa lại thật sạch để ráo; sau đó đem cắt

chỉ xong cắt nhỏ lại.

- Củ năng gọt vỏ, rửa sạch để ráo, đem cắt chỉ.

CÁCH LÀM

- Trộn: thịt vịt + cá thác lác + gan vịt + nấm mèo + củ năng + gừng + tỏi + bột quế + tiêu xay + đường. Trộn tất cả thật kỹ để làm nhân.

- Bánh tráng: thoa hỗn hợp làm giòn, trải bánh ra mâm; múc nhân vào, xếp nhấn lại cho gọn xong cuốn tròn thành cuốn chả giò.

- Đặt chảo có nhiều dầu lên bếp, khi dầu vừa sôi tăm, thả chả giò vào chiên, trở cho chả giò chín vàng đều là được.

- Chả giò vịt được dọn khi còn nóng giòn, dùng kèm với các loại rau xà lách, rau thơm, chấm thêm với nước xốt đậu phộng hay xốt mayonnaise chai.



Chả giò bò (1)

VẬT LIỆU

- 200g thịt bò mềm
- 150g thịt ba rọi
- 50g gan heo
- 1 củ hành tây nhỏ
- Muối, tiêu, đường vừa nêm
- 1 muỗng cà phê hành băm
- 3 muỗng xúp bột chiên xù
- Bánh tráng gói chả giò
- Dầu ăn, rượu thơm

CHUẨN BỊ

- Thịt bò mềm cắt miếng mỏng xong băm nhỏ.
- Thịt ba rọi được cắt nhỏ sau đó bằm hoặc xay nát.
- Hành tây bóc sạch vỏ, cắt hạt lựu.

CÁCH LÀM

- Trộn: thịt bò + thịt ba rọi + gan heo + hành tây + tiêu + đường + muối + tỏi + bột chiên xù + 1 muỗng xúp rượu thơm. Trộn tất cả thật đều để làm nhân.

- Bánh tráng: thoa hỗn hợp làm giòn, trải bánh tráng lên mâm; múc nhân vào, xếp nhân cho gọn xong cuốn tròn lại thành cuốn chả giò.

- Đặt chảo nhiều dầu lên bếp, khi dầu vừa sôi tăm, thả chả giò vào chiên cho chín vàng là được.

- Xếp chả giò bò ra đĩa khi còn nóng, dọn dùng chung với các loại rau xà lách, rau thơm, chấm chả giò với nước tương có thả ớt xắt khoanh.

Ghi chú: rượu thơm là rượu để ngâm với ngũ vị hương.

- Nếu không có rượu thơm có thể sử dụng ngũ vị hương nhưng mùi thơm sẽ không đặc trưng bằng sử dụng rượu thơm.



Chả giò bò (2)

VẬT LIỆU

- 200g thịt bò mềm
- 150g thịt ba rọi
- 1 củ hành tây
- 1 muỗng xúp sả băm
- 1 muỗng xúp bơ
- 2 muỗng xúp bột chiên xù
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- Muối, tiêu, đường
- 1 trứng gà
- Bánh tráng pía, dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Thịt bò mềm cắt miếng mỏng sau đó bằm hoặc xay nát.
- Thịt ba rọi cũng làm giống thịt bò.
- Hành tây bóc sạch vỏ đem cắt hạt lựu.
- Đập trứng gà ra chén, đánh tan, cho bột chiên xù vào trộn đều.

CÁCH LÀM

- Trộn: thịt bò + thịt ba rọi + hành tây + hỗn

hợp trứng và bột xù + sả băm + tỏi băm + bơ + muối + tiêu + đường. Trộn tất cả thật đều để làm nhân.

- Bánh tráng pía: thoa lòng trắng trứng gà vào một mặt của bánh, trải bánh ra mâm, múc nhân vào, xếp nhân lại cho gọn, cuốn tròn thành cuốn chả giò đem chiên chín vàng.

- Dọn chả giò bò ra dùng khi còn đang nóng giòn, ăn kèm với các loại rau xà lách, rau thơm, chấm thêm với nước mắm sả.



Chả giò mít

VẬT LIỆU

- 100g mít đã bỏ hột
- 1 lọn bún tàu
- 2 tai nấm mèo lớn
- 50g đậu xanh cà
- 200g thịt nạc dăm
- 50g hành tây
- Muối, tiêu, đường vừa nêm
- Bánh tráng gói chả giò, dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Mít, chỉ dùng loại mít ráo, sau khi đã xẻ bớt hột, cắt mít thành sợi.

- Ngâm bún tàu trong nước cho nở mềm, vớt ra để ráo và cắt khúc ngắn.

- Nấm mèo cũng được ngâm nước cho nở lớn, cắt bỏ chân nấm mèo, rửa sạch cắt chỉ xong cắt ngắn lại.

- Đậu xanh ngâm nước cho nở lớn, sau đó đãi sạch vỏ và hấp chín.

- Hành tây sau khi bóc vỏ đem cắt hạt lựu.

- Thịt nạc dăm cắt miếng xong bằm nhuyễn.

CÁCH LÀM

- Trộn: mít + bún tàu + nấm mèo + thịt nạc dăm + hành tây + đậu xanh + muối + một ít tiêu xay. Trộn tất cả thật đều để làm nhân.

- Bánh tráng: thoa hỗn hợp làm giòn, trải bánh tráng ra mâm, múc nhân vào, xếp nhân cho gọn xong cuốn tròn lại thành cuốn chả giò.

- Đặt chảo có nhiều dầu lên bếp, khi dầu vừa sôi tăm, thả chả giò vào chiên, trở qua lại cho đến khi chả giò chín vàng là được.

- Bày chả giò ra đĩa, đem dọn khi chả giò còn nóng giòn; dùng kèm với các loại rau xà lách và các loại rau thơm chấm thêm với nước chấm tương ớt hay tương xí muội.



Chả giò khoai môn

VẬT LIỆU

- 100g tôm sú
- 100g cá thác lác
- 50g mỡ gáy
- 1 củ khoai môn cao lớn
- 1 muỗng cà phê hành tím băm
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- Muối, tiêu, đường vừa nêm
- Bánh tráng gói chả giò, dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Tôm sú sau khi rửa sạch để ráo, bóc bỏ hết đầu và vỏ tôm chừa lại phần đuôi, rút sợi chỉ đen trên lưng tôm, thả vào ngâm trong nước muối độ 10 phút sau đó xả lại với nước lạnh vài lần; vớt ra rổ để ráo, dùng khăn sạch thấm khô từng con tôm, dùng dao khứa vài đường ngang dưới bụng tôm để dễ kéo thẳng con tôm.

- Mỡ gáy cắt miếng mỏng sau đó cắt thành hạt lựu.

- Cho cá thác lác ra chén dùng muỗng tán đến

khi cá thật dẻo, nêm vào cá ½ muỗng cà phê muối, trộn lại cho cá thấm đều muối.

- Khoai môn cạo gọt sạch vỏ, dùng dao bào, bào khoai theo chiều dọc, lựa lấy những miếng lớn đem ngâm vào nước muối mặn, những miếng nhỏ đem cắt chỉ xong cắt nhỏ lại để trộn vào nhân và cũng chỉ cần 50g mà thôi. Những miếng khoai ngâm trong nước muối độ 20 phút vớt ra, xả lại nước lạnh vài lần, để ráo, dùng khăn sạch thấm khô từng miếng.

CÁCH LÀM

- Trộn: cá thác lác + mỡ cắt hạt lựu + khoai môn + hành băm + tỏi băm + tiêu xay + một ít đường. Trộn tất cả thật đều để làm nhân.

- Khoai môn đã thấm khô, cắt miếng khoai thành hình chữ nhật có chiều dài 12cm và ngang 7cm.

- Bánh tráng đem thoa hỗn hợp làm giòn, trải bánh ra mâm, đặt miếng khoai môn lên bánh tráng, sau đó múc nhân vào khoai môn (nên chia lượng nhân cho vừa với số tôm) dùng muỗng trải mỏng nhân ra, sau đó đặt một con tôm lên nhân, cuốn bánh tráng, khoai môn tròn lại thành cuốn chả giò (xem lại cách cuốn ở món chả giò tôm 2).

- Đặt chảo có nhiều dầu lên bếp, khi dầu vừa sôi tăm thả chả giò vào chiên, trở thường xuyên cho chả giò chín vàng là được.

- Dọn chả giò ra dùng khi chả giò còn nóng giòn; dọn kèm các loại xà lách, rau thơm, chấm chả giò với nước mắm chua ngọt.



Chả giò mực

VẬT LIỆU

- 300g mực tươi
- 150g thịt ba rọi
- 150g củ năng
- 50g hành tây
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- Muối, tiêu, đường vừa nêm
- Bánh tráng cuốn chả giò, dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Mực sau khi làm sạch, rửa qua nhiều lần nước, để ráo, dùng khăn sạch thấm khô từng con. Cắt mực thành miếng nhỏ xong quết hoặc xay nát.
- Thịt ba rọi cắt miếng nhỏ, xay nát.
- Củ năng gọt sạch vỏ, cắt chỉ xong cắt nhỏ lại.
- Hành tây sau khi lột sạch vỏ, cắt thành hạt lựu.

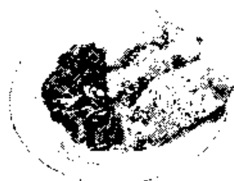
CÁCH LÀM

- Trộn: mực + thịt ba rọi + củ năng + hành tây + tỏi băm + muối + đường + tiêu xay. Trộn tất cả thật kỹ để làm nhân.

- Bánh tráng: thoa hỗn hợp giòn, trải bánh ra mâm; múc nhân vào, mực tươi sau khi xay hoặc quết xong sẽ rất dẻo, nên nhúng muỗng vào dầu ăn trước khi múc để dễ dàng hơn khi muốn sữa nhân cho gọn. Cuốn tròn bánh tráng và nhân thành cuốn chả giò.

- Đặt chảo có nhiều dầu lên bếp, khi dầu vừa sôi tăm thả chả giò vào chiên cho đến khi chín vàng là được.

- Chả giò mực cũng được dọn dùng nóng như các loại chả giò khác, chấm thêm với nước mắm gừng.



Chả giò gà

VẬT LIỆU

- 200g thịt nạc gà
- 100g thịt ba rọi
- 50g mỡ gà
- 100g củ sắn
- 1 muỗng xúp gừng cắt chỉ
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- 1 muỗng xúp nước tương ngon
- Muối, tiêu, đường vừa nêm
- Bánh tráng gói chả giò, dầu ăn.

CHUẨN BỊ

- Thịt nạc gà chọn lấy thịt ở ức, cắt thành miếng mỏng.
- Thịt ba rọi cắt miếng nhỏ xong xay nát.
- Mỡ gà cắt hạt lựu.
- Củ sắn sau khi gọt sạch vỏ, bào thành lát mỏng, cắt chỉ xong cắt ngắn lại, cho vào một ít muối xóc cho củ sắn dịu lại; sau đó xả qua nước lạnh, vắt thật ráo.

CÁCH LÀM

- Trộn: thịt gà + thịt ba rọi + mỡ gà + củ sắn + gừng + tỏi + nước tương + đường + tiêu xay. Trộn tất cả thật đều để làm nhân.

- Bánh tráng: thoa hỗn hợp làm giòn, trải bánh tráng ra mâm, múc nhân vào, xếp nhân lại cho gọn xong cuốn thành cuốn chả giò.

- Đặt chảo nhiều dầu lên bếp, dầu vừa sôi thả chả giò vào chiên cho đến khi chín vàng là được.

- Dọn chả giò khi còn nóng giòn, dùng kèm với các loại rau xà lách, rau thơm, chấm thêm với nước mắm chua ngọt hay tương ớt.



Chả giò chiên xù (1)

VẬT LIỆU

- 100g thịt jambon
- 200g thịt nạc cua
- 1 củ hành tây
- 2 trứng gà
- 3 muỗng xúp dầu ăn (làm xốt mayonnaise)
- 1 muỗng xúp bột chiên giòn
- Bột chiên xù
- Muối, đường, tiêu xay
- Bánh tráng cuốn chả giò, dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Thịt jambon cắt miếng mỏng xong cắt sợi.
- Thịt nạc cua gỡ nhỏ.
- Hành tây lột sạch vỏ, bào sợi.
- Đập 1 trứng gà, lấy lòng đỏ trứng cho vào chén, dùng đũa hoặc que đánh trứng, đánh tan lòng đỏ xong cho từ từ 3 muỗng xúp dầu ăn, vừa đánh vừa cho từng chút dầu vào, dầu quện với trứng sẽ cho xốt mayonnaise.
- Đập 1 trứng gà vào chén, đánh tan xong hòa

bột chiên giòn vào để làm hỗn hợp nhúng chả giò.

- Cho bột chiên xù ra đĩa để sẵn.

CÁCH LÀM

- Trộn: thịt jambon + thịt nạc cua + hành tây + xốt mayonnaise + một ít muối + một ít đường + 1/3 muỗng cà phê tiêu xay. Trộn tất cả thật đều để làm nhân.

Lưu ý: Khi cho xốt mayonnaise vào liệu chừng cho nhân vừa có đủ độ sệt là được.

- Bánh tráng: thoa hỗn hợp làm giòn, trải bánh tráng ra mâm, múc nhân vào sửa lại cho gọn, cuốn tròn bánh trạng và nhân thành cuốn chả giò.

- Đặt chảo nhiều dầu lên bếp, khi dầu vừa sôi tăm, lấy từng cuốn chả giò nhúng vào hỗn hợp trứng gà bột giòn, áo cho bột bám đều sau đó lăn vào bột chiên xù, phủ bột xù lên cuốn chả giò cho bột bám đều; xong thả vào chảo chiên với lửa nhỏ cho chả giò chín vàng. Trong khi chiên chỉ nên dùng sạn đùa cho dầu tác động vào cuốn chả làm chả lăn tròn và chín đều; không nên dùng đũa trở nhiều lần bột chiên xù dễ rụng ra khỏi cuốn chả.

- Chả giò chiên xong còn nóng giòn đem dọn dùng nóng với các loại rau xà lách và chấm thêm nước sốt mayonnaise hay tương ớt có pha tương cà chua.

Chả giò chiên xù (2)

VẬT LIỆU

- 300g nạc cá chẻm
- 50g mỡ gáy
- 50g ớt xanh Đà Lạt
- 50 hành tây
- Muối, tiêu, đường vừa nêm
- 2 trứng gà
- 2 muỗng xúp bột chiên giòn
- Bột chiên xù
- Bánh tráng gói chả giò, dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Mua một khúc cá chẻm lớn, lóc bỏ da, lấy nạc cá bóc sợi dài cỡ ngón tay, bề dày miếng cá 0,5cm, ướp cá với muối + đường + tiêu xay, trộn cho cá thấm đều gia vị, ướp độ 15 phút sẽ đem dùng.
- Mỡ gáy đem cắt sợi.
- Ớt xanh đem bào sợi mỏng.
- Hành tây cũng được bào sợi.
- Đập trứng gà ra tô, đánh tan trứng, rây bột

chiên giòn vào, trộn bột và trứng thành một hỗn hợp sệt mịn.

CÁCH LÀM

- Trộn: cá chẽm + hành tây + ớt xanh + mỡ gáy, trộn thật đều để làm nhân.

- Bánh tráng: thoa nước cho bánh mềm, trải bánh ra mâm, múc nhân vào, sửa nhân cho gọn lại sau cuốn tròn thành cuốn chả giò.

- Đặt chảo nhiều dầu lên bếp, khi dầu vừa sôi tăm, thả chả giò vào chiên cho chín sơ, vớt ra rổ nhôm để ráo dầu, để chả giò hơi nguội; sau đó nhúng chả giò vào hỗn hợp trứng + bột giòn xong lăn vào bật chiên xù, cho chả giò vào chảo chiên tiếp đến khi vàng đều là được.

- Dọn chả giò chiên xù khi đang còn nóng giòn, dùng kèm với các loại xà lách, rau thơm chấm thêm với nước mắm me hay tương xí muội.

Ghi chú: Với loại chả giò gói nhân tươi (nhân là nguyên liệu sống không phải nguyên liệu chín như cách một) và chiên xù nên chiên hai lần như cách trên để nhân được chín kỹ và bột xù chín vàng đều mà không bị rụng gai).

Chả giò tôm (1)

VẬT LIỆU

- 400g tôm thẻ
- 100g cá thác lác
- 50g mỡ gáy
- 1 muỗng cà phê hành tím
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- Muối, đường, tiêu
- Bánh tráng gói chả giò, dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Tôm dùng trong món ăn này có thể dùng tôm thẻ, tôm sú, tôm đất, tôm sắt đều được cả, sau khi rửa sạch để ráo, chuẩn bị 1 tô nước đã hòa với một ít muối. Tôm được bóc bỏ đầu và vỏ, bấm ngang mình tôm rút bỏ sợi chỉ trên lưng tôm, thả vào ngâm trong nước muối. Ngâm độ 5 đến 10 phút đem xả sạch với vài lần nước lạnh để tôm thật ráo.

- Cá thác lác cho vào chén, dùng muỗng vừa tán, vừa đánh cho cá thật dẻo, trong khi tán nêm vào cá một ít muối.

- Mỡ gáy đem cắt sợi, trộn mỡ với 1 muỗng cà phê đường, phơi ngoài nắng độ 1 giờ cho mỡ ngấm đường và trong.

CÁCH LÀM

- Cho tôm vào cối, quết cho tôm thật dẻo, cho tiếp cá thác lác vào quết chung; nêm vào hỗn hợp này 1/2 muỗng cà phê muối + hành tím + tỏi + tiêu + 1/2 muỗng cà phê đường, dùng chày vừa tán, vừa giã cho các thứ lẫn đều vào nhau; sau cùng cho mỡ gáy vào, trộn đều.

- Trải bánh tráng (đã thoa nước hoặc hỗn hợp làm giòn) ra đĩa, múc nhân vào, sửa cho nhân tròn và dài cỡ ngón tay, cuốn lại thành một cuốn tròn.

- Đặt 1 chảo nhiều dầu lên bếp, dầu sôi sẽ hạ bớt lửa, thả từng cuốn chả giò vào chiên, trở thường xuyên để cuốn chả giò chín vàng đều, vớt ra rổ lưới hoặc giấy thấm cho chả ráo dầu.

- Xếp chả giò ra đĩa, trình bày chả giò theo ý thích, trang trí thêm với ngò hoặc cà chua tỉa hoa, dọn dùng nóng với nước mắm chua ngọt, nước mắm me hoặc tương ớt.

Chả giò tôm (2)

VẬT LIỆU

- 100g cá thác lác
- 150g thịt ba rọi
- 300g tôm sú lớn
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- 1 muỗng cà phê hành băm
- 1 muỗng xúp nước mắm
- Bánh tráng gói chả giò, dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Cho cá thác lác vào chén, tán cá thật dẻo với 1 muỗng xúp nước nắm + tiêu xay.

- Thịt ba rọi cắt miếng nhỏ xong bằm hoặc xay nát.

- Tôm sú rửa sạch để ráo, bóc bỏ đầu và vỏ, chừa lại phần đuôi, rút bỏ đường chỉ đen trên lưng, dùng dao khứa ngang dưới bụng tôm khoảng 3 đường để kéo thẳng tôm dễ hơn, ngâm tôm vào nước độ 10 phút sau đó xả với nước lạnh, để ráo, dùng khăn sạch thấm từng con tôm cho khô.

CÁCH LÀM

- Trộn: thịt ba rọi + cá thác lác + hành + tỏi, trộn thật đều để làm nhân.

- Bánh tráng: thoa hỗn hợp làm giòn xong trải ra mâm, gấp cạnh bên phải của bánh tráng lại. Kế đó múc nhân vào, dàn mỏng nhân ra, lấy 1 con tôm đặt dài trên lớp nhân (phần đuôi tôm ở bên phải phía bánh tráng đã được gấp, cho tôm lòi ra khỏi mép giấy) tiếp tục gấp phần bánh tráng bên trái để phủ lấy nhân và tôm; sau đó cuốn tròn nhân và tôm lại, dùng hỗn hợp làm giòn để kết dính mép bánh tráng.

- Đặt chảo nhiều dầu lên bếp, khi dầu sôi tăm, thả chả giò vào chiên cho chín vàng là được.

- Chả giò tôm được bày ra đĩa, dọn dùng nóng với các loại rau xà lách, rau thơm chấm thêm với nước mắm chua ngọt hay tương ớt hoặc tương xí muội.



Chả giò tàu hủ ky (1)

VẬT LIỆU

- 150g thịt ba rọi
- 100g cá thác lác
- 500g tôm sú
- 200g củ năng
- 1 trứng vịt lạt
- 1 muỗng xúp bột mì
- 1 muỗng cà phê dầu mè
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- 1 muỗng cà phê hành băm
- Hỗn hợp thoa lá tàu hủ ky: 1 muỗng cà phê nước tương + 1/2 muỗng cà phê bột năng + 1/2 chén nước dừa.
- 2 lá tàu hủ ky, dầu ăn, muối, đường, tiêu, bột ngọt đủ dùng.

CHUẨN BỊ

- Thịt ba rọi cắt miếng nhỏ, bằm hoặc xay nát.
- Cá thác lác cho vào chén tán đến khi cá dẻo.
- Tôm rửa sạch. Bóc bỏ đầu và vỏ, ngâm tôm

vào nước muối độ 10 phút sau đó xả lại nước sạch để ráo, dùng khăn sạch thấm cho tôm thật khô. Cho tôm lên thớt dùng dao to bản đập nát từng con tôm sau bằm nhuyễn lại là được.

- Củ năng gọt sạch, xắt chỉ.

- Hoà hỗn hợp thoa lá tàu hủ ky để sẵn.

- Lấy lá tàu hủ ky, phun qua một lần nước, để dịu sau đó đem cắt thành từng miếng vuông có cạnh 15cm.

CÁCH LÀM

- Trộn: thịt đã xay + cá thác lác + tôm + hành + tỏi + tiêu + hơn 1/2 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê đường + một ít bột ngọt + củ năng cắt chỉ + dầu mè. Trộn tất cả thật đều. Kế đó đánh tan một trứng vịt, rây bột mì vào trứng, quậy cho bột và trứng hòa đều với nhau, cho hỗn hợp này vào trộn chung với phần trên để làm nhận.

- Lấy lá tàu hủ ky, thoa hỗn hợp đã pha lên một mặt của hủ ky đợi cho mặt này hơi khô, trải lá tàu hủ ky ra mâm, mặt vừa thoa áp sát mặt mâm, múc nhân vào và cuốn gói như cách gói chả giò, dùng bột mì pha sệt với nước lạnh để kết dính mép cuốn chả giò.

- Đặt chảo nhiều dầu lên bếp, khi dầu vừa

nóng thả từng cuốn chả giò vào chiên. Đối với loại chả giò này nên chiên thật nhỏ lửa vì lá tàu hủ ky chín nhanh hơn bánh tráng nên khi thả chả giò vào sẽ phải hạ lửa ngay, chỉ giữ cho dầu đủ độ nóng vừa phải để chả giò chín đều từ trong ra ngoài.

- Xếp chả giò tàu hủ ky ra đĩa, trang trí thêm với rau ngò hoặc xà lách xoong; dọn dùng nóng và chấm thêm chút nước tương + giấm đỏ + ớt xay.



Chả giò tàu hủ ky (2)

VẬT LIỆU

- 100g giò sống
- 150g thịt ba rọi
- 5 tai nấm hương
- 100g măng luộc
- 50g pâté gan
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- 1 muỗng xúp dầu hào
- 1 muỗng cà phê dầu mè
- 1 muỗng xúp nước tương
- 1 muỗng xúp bột năng
- 1 trứng gà, tiêu xay
- 1 muỗng xúp bột mì
- 2 lá tàu hủ ky
- Hỗn hợp thoa mặt tàu hủ ky như cách 1

CHUẨN BỊ

- Thịt ba rọi cắt miếng nhỏ xong bằm hoặc xay nát.
- Ngâm nấm hương cho nở lớn, rửa lại thật sạch, cắt bỏ chân sau đó cắt chỉ.
- Măng bào mỏng, luộc lại măng một lần, rửa

thật kỹ, sau đó đem cắt chỉ và vắt măng thật ráo.

- Lá tàu hủ ky phun nước, để dịu; sau đó cắt thành từng miếng hình chữ nhật có chiều dài 15cm và ngang 4cm.

- Đập trứng gà ra chén đánh tan, cho 1 muỗng xúp bột mì vào từ từ quậy cho bột và trứng thành một hỗn hợp sệt mịn.

CÁCH LÀM

- Trộn: thịt xay + giò sống + pâté gan + măng + nấm hương + dầu hào + dầu mè + nước tương + bột năng + tiêu xay + 1 muỗng cà phê tỏi bằm. Trộn tất cả thật đều để làm nhân.

- Lấy từng miếng tàu hủ ky, thoa hỗn hợp đã pha vào một mặt để cho mặt này ráo; trải lá hủ ky lên mâm, cho mặt đã thoa áp vào mâm sau đó múc nhân vào, cuốn tròn lại.

- Đặt chảo nhiều dầu lên bếp, khi dầu vừa nóng, lấy từng cuốn chả giò đem nhúng 2 đầu chả vào chén trứng bột mì sau đó lại nhúng 2 đầu này vào bột mì khô, thả chả giò vào chiên chín vàng (xem lại cách chỉnh độ nóng của dầu ở cách 1).

- Chả giò tàu hủ ky làm theo cách 2 được dọn dùng nóng và chấm thêm với nước chấm của cách 1 hoặc chấm với nước tương pha chua ngọt.

Chả giò cà ri

VẬT LIỆU

- 200g thịt nạc dăm
- 100g củ năng
- 50g đậu xanh cà
- 1 củ hành tây nhỏ
- 1 muỗng cà phê bột cà ri
- 1/2 muỗng cà phê ớt xay
- Tiêu, đường, muối vừa nêm
- 1 muỗng cà phê bột năng
- Bánh tráng pía đủ dùng, dầu ăn
- 1 lòng trắng trứng gà

CHUẨN BỊ

- Thịt nạc dăm cắt miếng nhỏ sau đó bằm hoặc xay cho thịt vừa nát.

- Củ năng gọt sạch vỏ, bào mỏng xong cắt chỉ.

- Đậu xanh cà ngâm nước cho nở lớn, đãi sạch vỏ sau đó hấp chín.

- Hành tây bóc sạch vỏ, xọng cắt hạt lựu.

CÁCH LÀM

- Đặt chảo lên bếp, cho vào chảo 3 muỗng xúp

dầu ăn, dầu vừa nóng trút thịt nạc dăm vào xào cho thịt chín; cho củ năng vào xào chung, nêm muối, đường, đảo vài lần cho thịt thấm. Kế đó cho bột cà ri vào, đảo tiếp cho cà ri hòa đều vào thịt; trút đậu xanh + hành tây cắt hạt lựu + tiêu + ớt xay (tùy khẩu vị để gia vị giảm lượng ớt) + bột năng (khi cho bột năng nên dùng rây để rải đều cho bột không bị vón cục). Trộn vài lần nữa cho nhân kết vào nhau là được.

- Trải bánh tráng pía ra mâm, múc nhân vào bánh tráng và gói lại theo cách gói chả giò, dùng lòng trắng trứng gà phết vào mép cuốn chả giò để dán chặt cho chả giò không bị bung ra.

- Đặt chảo nhiều dầu lên bếp, khi dầu vừa sôi tăm, thả từng cuốn chả giò vào, nên chiên mỗi mẻ như vậy khoảng 5 cái; trong thời gian chiên dùng đũa đảo cho cuốn chả lăn tròn và chín được.

- Xếp chả giò ra đĩa, cũng như các loại chả giò khác, món chả giò này cũng được dùng chung với các loại xà lách hoặc rau thơm chấm thêm với tương ớt hoặc nước mắm me.

Chả giò củ sen

VẬT LIỆU

- 500g củ sen già
- 1 bìa đậu hũ trắng
- 50g đậu xanh cà
- 100g thịt nạc dăm
- 1 muỗng cà phê hành tím bằm nhuyễn
- Một ít bột năng, muối, đường, tiêu xay

CHUẨN BỊ

- Chọn mua củ sen già, nên lấy những đoạn dài của củ sen để có những miếng sen dài cần dùng. Củ sen sau khi đã gọt sạch vỏ, dùng dao bào, bào xéo trên một góc của củ sen, ban đầu chỉ được những miếng nhỏ sau đó sẽ có những miếng dài và lớn hơn. Chọn lấy những miếng có bề bản rộng 5cm và chiều dài độ 12 đến 15cm. Hòa một lượng nước muối mặn (1/2 lít nước + 1 muỗng xúp muối) ngâm những miếng củ sen đã chọn vào nước muối độ 30 phút sau đó vớt ra xả lại nước lạnh để ráo.

- Đậu hũ rửa lại với nước nóng cho sạch để ráo, cho đậu vào một miếng vải lưới (vải mùng) túm 4 góc vải lại vặn xoắn, đậu sẽ nát ra thành

từng tia nhỏ.

- Đậu xanh cà ngâm cho nở lớn, đãi sạch vỏ để ráo; sau đó cho đậu vào cối hoặc máy xay xay nhuyễn.

- Thịt nạc dăm cắt miếng nhỏ, xay nát.

CÁCH LÀM

- Trộn: đậu hũ đã bóp nát + đậu xanh xay nhuyễn + thịt nạc xay nát + hành tím + ½ muỗng cà phê tiêu xay + muối + đường. Trộn tất cả thật đều để làm nhân.

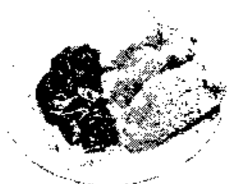
- Lấy từng miếng củ sen đặt vào khăn sạch thấm cho miếng sen thật ráo, lấy bột năng thoa lên một mặt củ miếng sen. Kế đó múc nhân cho vào một đầu miếng sen, nấn cho nhân tròn và dài cỡ ngón tay út, cuốn từ từ miếng sen lại theo chiều xéo.

- Đặt chảo nhiều dầu lên bếp, khi dầu vừa sôi tăm thả từng cuốn chả giò vào.

Lưu ý: Khi thả cuốn chả giò vào nên cho mép của cuốn chả áp vào mặt chảo, dùng đũa đè một lúc cho cuốn chả giò không bị bung mép, sau đó sẽ trở cho chín vàng là được.

- Xếp chả giò củ sen ra đĩa, trình bày thêm với các loại rau củ ngâm giấm đường hay các loại

xà lách, dùng nóng và chấm thêm với nước chấm xí muội hoặc tương ớt.



Chả giò khoai tây

VẬT LIỆU

- 200g khoai tây
- 100g thịt jambon
- 150g thịt bò mềm
- 2 trứng gà
- 50g phô ma
- 2 muỗng xúp rau thì là cắt nhuyễn
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- Một ít muối, một ít đường
- Bánh tráng gói chả giò, dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Khoai tây rửa sạch, luộc khoai độ 20 phút, là khoai chín vớt ra để nguội bóc sạch vỏ, cắt nhỏ khoai xong tán lại cho khoai nhuyễn mịn.
- Jambon cắt sợi xong cắt nhỏ lại.
- Thịt bò cắt mỏng sau đó băm hoặc xay nát.
- Phô mai cà nhuyễn.

CÁCH LÀM

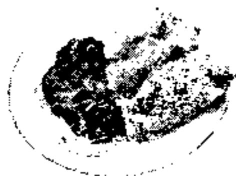
- Trộn: khoai tây + jambon + thịt bò + 2 trứng gà + phô ma + rau thì là + tỏi băm + một ít muối +

một ít đường. Trộn tất cả thật đều để làm nhân.

- Bánh tráng: thoa hỗn hợp làm giòn lên một mặt bánh, trải bề có hỗn hợp giòn áp vào mặt đĩa hoặc mâm, múc nhân cho vào bánh tráng, cuốn tròn lại thành chả giò.

- Đặt chảo có nhiều dầu lên bếp, khi dầu vừa sôi tăm, thả từng cuốn chả giò vào chiên cho đến khi vàng giòn.

- Lấy đĩa lớn, xếp xà lách xoong hoặc xà lách giòn quanh đĩa, bày chả giò vào đĩa, dọn dùng nóng và chấm thêm với xốt mayonnaise.



Chả giò bắc thảo

VẬT LIỆU

- 200g thịt nạc dăm
- 500g tôm tươi
- 4 hột vịt bắc thảo
- 1 cặp lạp xưởng
- 2 trứng vịt
- 100g bột chiên giòn
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- Muối, đường, tiêu, ngũ vị hương
- Bánh tráng gói chả giò, dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Thịt nạc dăm cắt miếng nhỏ, bằm hoặc xay nát.

- Tôm tươi, chọn mua tôm đất hoặc tôm sú, bóc bỏ hết đầu và vỏ ngâm tôm vào nước có pha muối độ 10 phút. Sau đó xả lại nước lạnh, để ráo hoặc cho tôm vào một khăn sạch thấm khô, cho tôm vào cối quết dẻo.

- Hột vịt bắc thảo bóc sạch vỏ, cắt mỗi trứng làm 6 miếng theo chiều dọc.

- Lạp xưởng hấp chín, cắt thành từng miếng xéo mỏng độ 2 ly.

- Đập trứng ra tô, đánh tan để sẵn.

CÁCH LÀM

- Trộn: tôm + thịt nạc + tỏi băm + tiêu xay + ½ muỗng cà phê đường + ½ muỗng cà phê muối + một ít ngũ vị hương (khoảng 1/6 muỗng cà phê). Trộn tất cả thật đều để làm nhân.

- Bánh tráng thoa hỗn hợp làm giòn, trải bánh tráng lên mâm hoặc đĩa, múc nhân vào, sửa lại cho gọn, xếp lên nhân 1 miếng trứng bắc thảo, 2 miếng lạp xưởng, cuốn tròn và thon gọn như những loại chả giò khác.

- Đặt chảo nhiều dầu lên bếp, lấy từng cuốn chả giò nhúng vào tô trứng sao cho trứng bám đều; sau đó lăn cuốn chả giò vào đĩa bột giòn cho bột bám kín cuốn chả giò, thả vào chảo dầu vừa sôi tăm, chiên cho chả giò chín vàng đều.

- Xếp chả giò ra đĩa theo ý thích, trang trí thêm với ngò xanh hoặc cà chua cắt khoanh cho đẹp mắt. Chả giò bắc thảo được dọn dùng nóng với nước tương ngon có pha giấm đỏ và thả ớt xắt khoanh hoặc chấm xốt mayonnaise đều được.

Chả giò pía (chay)

VẬT LIỆU

Làm bánh tráng pía

- 500g bột mì số 11
- 1 muỗng cà phê muối
- Nước lạnh đủ dùng

Làm nhân

- 1 củ khoai môn cao
- 100g đậu xanh cà
- 200g bắp nếp bào
- 10g nấm mèo
- 2 muỗng xúp kiệu băm nhuyễn
- Muối, tiêu, đường vừa nêm
- Dầu ăn

CHUẨN BỊ

Làm bánh pía - cách 1

- Bột mì cho vào rây, rây ra mâm, đào bột thành vũng, đổ nước và muối vào vũng, dùng tay trộn cho bột và nước quyện vào nhau thành một khối bột. Khối bột này có dạng nhão (có nghĩa là

khi đã nhồi xong để khối bột ra mặt phẳng bột không đứng mà đổ trên mặt phẳng). Nhồi khối bột lại nhiều lần nữa xong đập bột xuống mâm cho bột được mịn, dùng khăn ẩm đậy bột lại ủ độ 30 phút.

- Đặt chảo gang hoặc chảo không dính lên bếp, đổ vào chảo 1 muỗng xúp dầu, tráng cho dầu ướt đều chảo xong đổ hết dầu ra, mặt chảo lúc này chỉ bóng ánh dầu. Lửa trong bếp cũng được hạ thật nhỏ.

- Bốc một phần bột vào bàn tay, bóp bột nhiều lần trong bàn tay như đang vắt xôi, sau đó bóp chặt nắm tay lại cho cục bột phình tròn ra ở phía ngón cái và ngón trỏ, ịn nhanh bột vào mặt chảo vừa ịn vừa chà cho bột lan thành một lớp bột mỏng và tròn, lấy tay bột ra ngay. Đợi cho miếng bánh trở từ màu trong sang màu đục, rìa bánh tróc lên là đã được, gỡ bánh ra khỏi chảo, dùng giấy thấm hoặc một miếng vải sạch nhúng dầu và thoa đều vào mặt chảo để làm cái bánh khác; và tiếp tục cho đến khi hết chỗ bột đã nhồi.

- Miếng bánh khi làm xong có đường kính từ 12 đến 15cm. muốn làm loại bánh này phải thật kiên nhẫn, vì đôi khi độ lửa không chuẩn, lửa lớn quá lúc ịn bột vào sẽ bị chín ngay khiến ta không di tay bột đi tròn được hoặc chảo nguội quá bột

cũng bị dính dày trên mặt chảo, những cái bánh mới làm bao giờ cũng bị hư, khi quen tay và lửa đã đều, công việc sẽ thuận lợi hơn.

- Khối bột sau khi ủ, đem nhồi lại vài lần, cho bột vào tủ lạnh để khoảng 1 giờ, khi đem ra sẽ rất dễ làm, trong thời gian tráng bánh phần bột chưa làm đến cũng nên để vào tủ lạnh.

- Dùng bánh tráng pía để gói chả giò, khi chiên xong để được rất lâu mà bánh vẫn giòn. Bánh tráng pía còn được gọi là da xốp hay da pastry.

Làm bánh pía - cách 2

- Hòa 100g bột mì + 150g nước lạnh + một ít muối, khuấy cho bột tan và mịn.

- Dùng một cây cọ có bề bản rộng 12cm, ngâm cọ trong nước một lúc cho đến khi dùng sẽ vẫy ráo nước và lau khô.

- Dùng chảo gang hoặc chảo không dính tráng dầu và chỉnh lửa như cách trên; liệu chừng chảo đã nóng lấy cọ nhúng vào bột xong quét nhanh bột vào mặt chảo, đợi bánh tróc gỡ bánh ra là xong. Bánh khi lấy ra sẽ phơi trên mặt rổ cho nguội sau đó xếp bánh lên một lớp lá chuối hoặc tờ nylon để khi gỡ bánh không bị dính vào nhau.

- Bánh pía khi làm xong nếu chưa gói chả giò có thể cho vào hộc rau của tủ lạnh và cũng chỉ để được trong vòng 3 ngày.

Làm nhân:

- Đậu xanh ngâm nước cho nở lớn xong đem đãi sạch vỏ, để ráo, cho đậu vào cối hoặc máy xay xay nhuyễn.

- Khoai môn cao đem bào mỏng, cắt chỉ xong cắt ngắn lại.

- Nấm mèo ngâm vào nước cho nở lớn, rửa sạch, để ráo, cắt chỉ xong cắt nhỏ lại.

CÁCH LÀM

- Trộn: đậu xanh + khoai môn + nấm mèo + kiệu bằm + muối + tiêu + đường. Trộn tất cả thật đều để làm nhân.

- Bánh pía trải ra mâm, múc nhân vào, sửa nhân cho gọn xong cuộn tròn thành cuốn chả giò.

- Chả giò gói bằng bánh tráng pía cũng được chiên trong chảo nhiều dầu như các loại chả giò khác. Khi chiên vừa xong đem dọn chả giò dùng kèm với các loại rau xà lách, rau thơm chấm thêm với tương xí muội hoặc tương cà chua pha tương ớt.

Chả giò da xốp (chay-2)

VẬT LIỆU

- 100g nấm rơm
- 100g măng luộc
- 50g đậu xanh cà
- 1 củ cà rốt
- 1 cây boa rô
- 3 tai nấm mèo trắng
- Đường, muối, nước tương, tiêu xay
- Da xốp đủ để gói

CHUẨN BỊ

- Nấm rơm cắt bỏ gốc, ngâm nấm vào nước có pha muối độ 10 phút sau đó xả lại vài lần nước, để ráo đem cắt sợi.

- Măng luộc và cà rốt đem cắt sợi xong cắt ngắn lại.

- Ngâm nấm mèo vào nước cho nở lớn, cắt bỏ chân, rửa lại thật sạch, cắt chỉ xong cắt ngắn như nấm rơm.

- Đậu xanh mua loại đã chả vỏ, ngâm đậu trong nước cho nở lớn, đem hấp chín.

- Lấy cọng trắng của boa rô đem bằm nhỏ.

CÁCH LÀM

- Đặt chảo lên bếp, cho vào chảo 3 muỗng xúp dầu. Kế đó cho 1 muỗng xúp boa rô vào xào cho có mùi thơm, cho tiếp măng + cà rốt, xào cho hai thứ này chín, tiếp tục cho nấm rơm + nấm mèo + đậu xanh; nêm vào muỗng xúp nước tương + một ít muối + ½ muỗng cà phê đường + ½ muỗng cà phê tiêu, đảo một lúc cho tất cả thấm gia vị, cho 1 muỗng xúp boa rô vào, trộn đều xong bắc chảo ra khỏi bếp.

- Lấy da xốp (còn gọi là da pastry hay bánh tráng pía) múc nhân vào, gấp mép và cuốn tròn thành cuốn chả giò xong đem chiên chín vàng.

- Dọn chả giò khi còn nóng giòn, chấm thêm với tương ớt hay tương xí muội.



Chả giò khoai môn (chay 1)

VẬT LIỆU

- 200g tàu hủ ky non
- 100g nấm rơm
- 100g khoai môn cao
- 100g đậu trắng
- Muối, đường, tiêu vừa nêm
- 2 muỗng xúp boa rô bằm nhuyễn
- Bánh tráng gói chả giò
- Dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Tàu hủ ky non đem cắt nhỏ.

- Nấm rơm sau khi cạo sạch và cắt bỏ chân, ngâm nấm vào nước muối độ 10 phút; vớt ra xả lại nước lạnh, sau đó cắt chỉ.

- Khoai môn cao được bào mỏng, cắt chỉ xong cắt ngắn lại.

- Đậu trắng đã nấu chín có bán sẵn ở các hàng rau củ, đem rửa qua và để ráo nước.

CÁCH LÀM

- Trộn: tàu hủ ky + nấm rơm + khoai môn cao

+ đậu trắng + boa rô bằm + muối + đường + tiêu xay. Trộn tất cả thật đều để làm nhân.

- Bánh tráng: thoa hỗn hợp làm giòn, trải bánh tráng ra mâm, múc nhân vào, sửa nhân cho gọn lại, cuộn tròn thành cuốn chả giò, sau đó đem chiên chín vàng.

- Dọn chả giò ra mâm khi còn nóng giòn, dùng kèm với các loại xà lách, rau thơm, chấm thêm với nước chấm chanh muối.



Chả giò khoai môn (chay 2)

VẬT LIỆU

- 100g đậu xanh cà
- 2 bìa đậu hũ
- 1 củ môn cao
- 10g nấm mèo
- 10g củ kiệu tươi
- Muối, tiêu, đường
- Bánh tráng cuốn

CHUẨN BỊ

- Đậu xanh đem ngâm nước cho đậu nở lớn sau đó đãi sạch vỏ, vút lại vài lần, để ráo nước xong cho vào cối quết đến khi đậu nát nhừ.

- Khoai môn bào miếng mỏng, cắt chỉ xong cắt ngắn lại.

- Đậu hũ trắng bóp nát.

- Ngâm nấm mèo vào nước cho nở lớn, cắt bỏ chân, sau đó cắt chỉ rồi cắt nhỏ lại.

- Kiệu tươi sau khi làm sạch sẽ bằm nhuyễn.

CÁCH LÀM

- Trộn: đậu xanh + đậu hũ + khoai môn + nấm

mèo + kiệu bằm + ½ muỗng cà phê muối + ½ muỗng cà phê đường + ½ muỗng cà phê tiêu xay, trộn thật đều để làm nhân.

- Bánh tráng: thoa hỗn hợp làm giòn, trải bánh ra mâm, múc nhân vào xong cuốn tròn thành cuốn chả giò đem chiên chín vàng.

- Dọn chả giò dùng chung với bún hoặc cuốn chung với rau xà lách và các loại rau thơm, chấm với nước tương pha chua ngọt.



Chả giò hoành thánh (chay 1)

VẬT LIỆU

- 200g tàu hủ ky non
- 5 tai nấm hương
- 100g bắp bào
- 1 cây boa rô
- 1 lọn bún tàu
- 250g lá hoành thánh
- Muối, tiêu, đường, rượu thơm, nước tương

CHUẨN BỊ

- Tàu hủ ky non đem cắt sợi.
- Nấm hương ngâm vào nước cho nở lớn, rửa lại thật sạch, cắt bỏ chân nấm xong cắt hạt lựu.
- Cọng boa rô đem bằm nhỏ.
- Ngâm bún tàu vào nước, vớt để ráo xong cắt khúc ngắn.

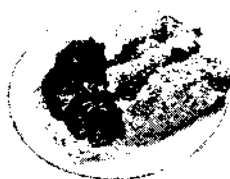
CÁCH LÀM

- Đặt chảo lên bếp; khi chảo nóng, cho vào chảo 3 muỗng xúp dầu, cho tiếp 1 muỗng xúp boa rô bằm nhỏ, xào cho có mùi thơm sẽ cho tiếp nấm hương vào. Đảo một lúc cho nấm thấm dầu, trút

tàu hủ ky + bắp + bún tàu vào xào chung; nêm 2 muỗng xúp nước tương + một ít muối + một ít đường. Trộn cho các thứ chín thấm gia vị; liệu chừng bắp đã chín và thức ăn như kết vào nhau sẽ cho thêm 1 muỗng xúp boa rô + ½ muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng xúp rượu thơm, trộn nhanh tay và bắc chảo ra khỏi bếp.

- Lấy từng lá hoành thánh, múc nhân vào xong cuộn tròn thành cuộn chả giò đem chiên chín vàng. Tùy ý thích có thể gói nhân theo dạng tam giác, cánh bướm hay hình cái nón đều được.

- Dọn chả giò khi còn nóng giòn, chấm thêm với nước tương ngon có thả ớt xắt khoanh.



Chả giò hoành thánh (chay 2)

VẬT LIỆU

- 100g khoai môn cao
- 50g nấm rơm
- 50g đậu xanh cà
- 3 tai nấm mèo lớn
- 1 muỗng xúp kiệu bằm
- Đường, muối, tiêu vừa nêm
- Lá hoành thánh đủ dùng
- Dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Ngâm đậu xanh vào nước cho nở lớn, đãi rửa sạch đem hấp chín.

- Khoai môn cao, sau khi gọt sạch vỏ, cắt khoanh mỏng độ 0,5cm đem hấp chín.

- Nấm rơm được cạo sạch và cắt bỏ chân, ngâm nấm vào nước muối độ 10 phút xả lại với nước sạch, để ráo xong cắt chỉ.

- Ngâm nấm mèo vào nước cho nở lớn, rửa sạch xong để ráo, cắt sợi.

CÁCH LÀM

- Đem giã nát đậu xanh và khoai môn, kế đó trộn hai thứ với: kiệu bằm + muối + đường + tiêu + nấm rơm + nấm mèo.

- Lấy từng lá hoành thánh, múc nhân vào, sữa nhân lại cho nhỏ gọn, cuộn tròn lại thành cuốn chả giò.

- Chả giò hoành thánh cũng được chiên trong nhiều dầu như các loại chả giò khác, tuy nhiên để chiên cho chả giò này chín đều từ trong ra ngoài, giòn, vàng, ngon, thì lửa trong bếp khi chiên phải được chỉnh nhỏ ngọn.

- Chả giò hoành thánh được dọn dùng chung với các loại xà lách, rau thơm hoặc các loại củ quả ngâm giấm đường chấm thêm với nước chấm được pha bởi nước tương ngon + giấm đỏ + tiêu xay và ớt xay.



Chả giò khoai tây (chay)

VẬT LIỆU

- 2 củ khoai tây
- 100g đậu xanh cà
- 10g nấm mèo
- 50g đậu phộng sống
- 1 muỗng xúp kiệu sống hoặc boa rô bằm nhuyễn
- Muối, tiêu, đường vừa nêm
- Bánh tráng cuốn chả giò, dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Đậu xanh ngâm vào nước cho nở lớn, đãi đậu thật sạch để ráo nước.
- Đậu phộng cũng được ngâm vào nước, khi đậu đã nở lớn đem bóc sạch vỏ để ráo.
- Khoai tây rửa sạch, luộc cho khoai chín mềm, sau đó bóc sạch vỏ.
- Ngâm nấm mèo vào nước cho nở lớn, rửa sạch, để ráo rồi cắt chỉ.

CÁCH LÀM

- Giã nhừ đậu xanh và đậu phộng, nếu có máy

xay, cho hai thứ này vào xay cho đậu được nhuyễn hơn.

- Khoai tây cũng được xay nhuyễn.

- Trộn: đậu xanh + đậu phộng + khoai tây + kiệu bằm + muối + tiêu + đường. Trộn tất cả thật đều để làm nhân.

- Bánh tráng: thoa hỗn hợp làm giòn lên một mặt của bánh, trải bánh ra mâm, múc nhân vào xong sửa lại nhân cho thật gọn, cuốn tròn thành cuốn chả giò, đem chiên chín vàng.

- Chả giò được dọn khi còn nóng giòn, dùng kèm với các loại xà lách rau thơm, chấm thêm với nước tương pha chua ngọt, hoặc tương cà chua hòa với tương ớt.



Chả giò tàu hủ ky (chay-1)

VẬT LIỆU

- 2 bìa đậu hũ sống
- 1 củ khoai môn cao
- 1/2 trái su su
- 1 củ cà rốt
- 1 cây boa rô
- 2 lá tàu hủ ky lớn
- Một ít bột giòn
- Muối, tiêu xay, đường, nước tương

CHUẨN BỊ

- Mỗi bìa đậu hũ cắt làm đôi theo chiều dọc, đem chiên vàng xong cắt sợi.

- Khoai môn cao bào miếng mỏng xong cắt chỉ, đem chiên qua cho sợi khoai chín là được.

- Su su cắt sợi xong cắt ngắn lại.

- Cà rốt cũng cắt giống su su.

- Boa rô làm sạch, cắt mỏng xong bằm nhỏ và chỉ lấy phần trắng không lấy lá.

- Lá tàu hủ ky đem nhúng vào nước và lấy ra ngay, để một lúc cho tàu hủ ky dịu sẽ đem cắt

miếng để gói chả giò.

- Cho bột giòn vào tô, hòa bột với nước cho bột hơi sệt là được, nêm vào bột một ít muối + tiêu xay.

CÁCH LÀM

- Đặt chảo lên bếp, chảo nóng cho vào 3 muỗng xúp dầu; kế đó cho ½ chỗ boa rô bằm vào xào cho có mùi thơm, cho cà rốt vào xào đến khi cà rốt chín, tiếp đó cho su su + đậu hũ; nêm vào ½ muỗng cà phê muối + 2 muỗng xúp nước tương + ½ muỗng cà phê đường + một ít tiêu. Liệu chừng các thứ này đã chín thấm gia vị sẽ cho tiếp khoai môn và chỗ boa rô còn lại vào trộn đều rắc thêm một ít tiêu, sau đó bắc chảo ra.

- Trải lá tàu hủ ky ra mâm, múc nhân vào, sửa nhân cho gọn xong cuốn lại, dùng bột mì hay bột giòn đã làm sệt để kết dính mép chả giò.

- Đặt chảo nhiều dầu lên bếp, khi dầu vừa sôi, gắp từng cuốn chả giò nhúng vào bột giòn, sao cho bột bám đều vào cuốn chả giò xong thả vào chảo chiên cho chín vàng là được.

- Chả giò tàu hủ ky được dọn dùng khi còn nóng giòn và chấm với nước tương ngon có thả ớt xắt khoanh hoặc tương ớt, tương xí muội đều ngon.

Chả giò tàu hủ ky (chay-2)

VẬT LIỆU

- 100g bắp bào sẵn
- 100g đậu hũ sống
- 50g cà rốt
- 10g rong biển
- 3 lá tàu hủ ky
- Muối, tiêu, đường vừa nêm
- 2 muỗng xúp boa rô hoặc kiệu sống băm nhuyễn
- Dầu ăn

CHUẨN BỊ

- Đậu hũ sống trụng qua nước sôi, cho đậu vào khăn sạch vừa vắt cho đậu ráo nước vừa bóp cho đậu nát nhừ.

- Cà rốt bào mỏng, cắt chỉ xong cắt nhỏ lại.

- Cho rong biển vào rây, ngâm rây vào thau nước cho rong biển nở lớn, lắc cái rây trong thau nước nhiều lần cho cát hoặc bụi sẽ trôi đi, để rong thật ráo nước.

- Tàu hủ ky đem phun qua một lượt nước, để một lúc cho mềm sẽ cắt thành những miếng vuông

có cạnh 10cm.

CÁCH LÀM

- Đặt chảo lên bếp, khi chảo đã nóng, cho vào 3 muỗng xúp dầu ăn, cho kiệu bằm vào xào đến khi kiệu có màu hơi vàng và có mùi thơm; bỏ cà rốt vào xào cho thấm dầu, tiếp đó trút bắp vào xào chung. Liệu chừng bắp đã chín sẽ cho rong biển vào, nêm muối + đường + tiêu xay, trộn cho tất cả thấm gia vị sau cùng trút đậu hũ đã bóp nát và trộn đều xong bắc chảo ra khỏi bếp.

- Để nhân nguội hẳn, lấy lá hủ ky gói nhân thành cuốn chả giò đem chiên chín vàng. Vì lá hủ ky không dẻo và cũng không có độ dính như bánh tráng gạo nên khi cuốn xong phải dùng bột mì với nước cho có độ sệt, dùng hỗn hợp này để kết dính mép cuốn chả giò.

Lưu ý: Chả giò tàu hủ ky vừa chiên xong sẽ được dọn dùng khi chả giò còn nóng giòn, loại chả giò này có độ giòn không bền, nếu để nguội quá da chả giò sẽ bị mềm và dai.

Cũng như các loại chả giò khác, chả giò tàu hủ ky được dọn dùng kèm với xà lách, rau thơm chấm thêm với tương xí muội hay nước tương pha chua ngọt.

Chả giò xoài

VẬT LIỆU

- Xoài chín, ngọt
- Phô mai lá
- Bánh mì sandwich lớn
- Một ít muối tiêu

CÁCH LÀM

- Bánh mì sandwich đem cắt bỏ bìa cứng chung quanh, cắt mỗi tấm bánh làm hai, sau đó dùng cây cán, cán mỏng từng lát bánh mì.

- Xoài chín đem cắt thành từng thỏi dài 7cm và có cạnh vuông 1cm.

- Phô mai lá đem cắt nhỏ lại để có thể bao tròn thỏi xoài.

- Đặt miếng bánh mì đã cán vào đĩa, xếp lá phô mai vào bánh mì, hoặc có thể dùng lá phô mai cuốn tròn thỏi xoài sau đó đặt vào bánh mì và cuốn lại thành cuốn chả giò.

- Chả giò xoài cũng được chiên vàng giòn như những loại chả giò khác. (xem lại cách chiên chả giò sandwich).

- Chả giò xoài được dọn làm món ăn chơi khi còn nóng giòn và chấm thêm với muối tiêu chua bằng cách hòa muối tiêu với nước cốt trái chanh man mác (chanh dây)

Lưu ý: Khi cắt lá phô mai nên cắt cho chiều dài của phô mai ngắn hơn chiều dài bánh mì khoảng 1cm để khi chiên phô mai không bị chảy theo dầu, nếu không làm cách này, ta có thể dùng bột mì pha sệt để phết kín hai đầu cuốn chả giò.



Chả giò dâu tây

VẬT LIỆU

- 300g nạc cá ba sa
- 100g dâu tây
- 1 muỗng cà phê tỏi bằm
- 1/2 muỗng cà phê gừng tươi giã nhuyễn
- 1/2 muỗng cà phê tiêu
- 1/2 muỗng cà phê đường
- 1/2 muỗng cà phê muối
- Một ít ớt bột hoặc ớt tươi bằm nhỏ
- Bánh tráng rế để cuốn

CHUẨN BỊ

- Nạc cá ba sa đem cắt miếng hình chữ nhật, dài 7cm và rộng 4cm; ướp cá với tỏi bằm + gừng + tiêu + muối + đường + ớt + 1 muỗng xúp dầu ăn. trộn đều để 1 giờ cho cá thấm gia vị.

- Dâu tây loại ngọt đem rửa sạch xong cắt sợi.

CÁCH LÀM

- Lấy bánh tráng rế, thoa vào một ít nước cho bánh dịu, đặt bánh vào mâm.

- Lấy từng miếng cá, cuốn một ít dâu tây cắt

sợi vào giữa miếng cá (theo chiều dài).

- Đặt miếng cá vừa cuốn dâu tây vào bánh tráng rế và cuốn như mọi thứ chả giò khác xong đem chiên vàng giòn.

- Xếp chả giò ra đĩa dọn dùng khi còn nóng giòn, chấm thêm với nước xốt dâu tây.

Cách làm nước xốt dâu

VẬT LIỆU

- 50g dâu tây loại chua
- 1 muỗng cà phê sa tế
- 1 muỗng xúp đường
- 1 muỗng cà phê muối
- Một ít bột năng

CÁCH LÀM

- Dâu tây đem lặt cuống, rửa sạch, cắt thành miếng nhỏ, cho dâu vào máy xay sinh tố xay với ½ chén nước lã.

- Cho nước dâu vừa xay vào xoong nhỏ cùng với sa tế + đường + muối, quậy tan hỗn hợp này xong cho xoong lên bếp nấu sôi, nêm nếm lại cho vừa ăn. Hòa bột năng với nước, chế nước bột này vào để tạo độ sánh cho nước chấm. Khi thành phẩm nước chấm có màu đỏ đậm vị chua ngọt, cay the của gừng và ớt.

Chả giò thơm

VẬT LIỆU

- 100g thơm chín cắt hạt lựu
- 100g tôm luộc cắt hạt lựu
- 100g đậu xanh bóc vỏ hấp chín
- 4 muỗng xúp hành tây cắt hạt lựu
- 1 muỗng xúp bơ ngon
- 1 muỗng cà phê đường
- 1/2 muỗng cà phê muối
- 1/2 muỗng cà phê tiêu
- Dầu ăn, bánh tráng pía hoặc bánh tráng dẻo để cuốn.

CHUẨN BỊ

- Đặt chảo lên bếp, cho vào 2 muỗng xúp dầu ăn, kế đó cho hành tây vào xào, trộn vài đũa sẽ cho tiếp thơm và tôm vào xào chung. Nêm gia vị: đường + muối + tiêu; xào một lúc nữa sẽ cho đậu xanh và bơ vào, đảo đều, nêm nếm lại cho nhân vừa ăn là được.

CÁCH LÀM

- Dùng bánh tráng pía hay bánh tráng dẻo

đều được, trải bánh ra mâm, múc nhân vào và cuốn thành chả giò rồi đem chiên như các loại chả giò khác.

- Dọn chả giò thơm khi còn nóng giòn và chấm thêm với nước xốt trái man mác (chanh dây)

Cách làm nước xốt:

- 2 muỗng xúp nước cốt man mác
- 1 muỗng xúp đường
- 1/2 chén nước lã
- 1 muỗng xúp tương ớt
- 1 muỗng cà phê muối
- Một ít bột năng hoặc bột bắp

- Đem hòa tất cả các thứ lại với nhau, nếm cho vừa ăn, nước chấm có vị ngọt nhiều và hơi chua là được.

- Nấu chín hỗn hợp này và tạo độ sánh với bột năng hoặc bột bắp.

- Múc nước chấm ra chén, trên mặt có thả một ít tỏi và ớt băm nhuyễn.



II. CÁC MÓN CUỐN

Cuốn chạo tôm

VẬT LIỆU

- 500g tôm tươi
- 200g cá thác lác
- 100g mỡ gáy
- 1 trứng vịt
- 1 khúc mía
- Hành tím, tỏi khô, tiêu xay, đường, muối
- Rau xà lách và các loại rau thơm, chuối chát, khế chua

CHUẨN BỊ

- Lựa mua tôm thật tươi, rửa sạch để ráo, chuẩn bị một tô nước có pha muối. Tôm được bóc bỏ đầu và vỏ, bấm ngang mình tôm rút bỏ sợi phân trên lưng, thả tôm vào nước muối. Ngâm tôm khoảng 5 phút xong cho tôm vào rổ xả sạch, có thể rửa lại tôm với nước lạnh có vắt chanh hoặc nước

có pha phèn chua, rửa với 2 loại nước này sẽ làm cho tôm hết nhớt, sau đó xả lại vài lần nước lạnh nữa, để tôm thật ráo nước, dùng khăn sạch thấm khô từng con tôm.

- Mỡ gáy cắt hạt lựu, trộn vào mỡ 1 muỗng cà phê đường, phơi mỡ ra nắng độ 1 giờ cho mỡ trong.

- Đập trứng vịt lấy riêng lòng trắng.

- Bằm nhỏ 3 củ hành tím + 5 tép tỏi.

- Mía róc vỏ cắt khúc ngắn độ 10cm, chẻ mía thành những que nhỏ cỡ ngón tay, chuốt tròn que mía.

CÁCH LÀM

- Cho tôm vào cối quết cho tôm thật dẻo, bỏ cá thác lác vào quết chung. Nêm vào 1 muỗng cà phê muối, quết cho đến khi thấy nặng tay thì ngưng. Cho hành tỏi băm nhỏ + ½ muỗng cà phê tiêu + mỡ hạt lựu + lòng trắng trứng vịt. Dùng chày thúc cho các thứ lẫn đều vào nhau, để tôm thấm độ 15 phút.

- Chia tôm ra làm nhiều viên bằng nhau, mỗi viên tôm có thể lớn cỡ trái chanh, lấy từng viên tôm bao quanh que mía, thấm dầu ăn vào tay, nắn cho tôm dính đều vào que mía và mặt tôm được láng dầu, sau đó xếp que tôm lên vỉ nướng trên lửa

than hồng. Hoặc có thể hấp chín trước khi nướng, hay chiên trong dầu cho chín vàng đều được.

- Khi ăn sẽ dùng bánh tráng dẻo, cuốn các thứ như rau xà lách, rau thơm, chuối cắt lát, khế cắt lát và chạo tôm, cuốn tròn như các loại cuốn khác và chấm với tương kho.

Làm nước chấm:

VẬT LIỆU

- 30g gan heo
- 50g thịt ba rọi
- 50g tương Bắc
- 2 muỗng xúp đậu phộng rang
- Tỏi, ớt, đường, bột năng

CÁCH LÀM

- Gan heo và thịt ba rọi cắt miếng, sau đó bằm hay xay nhuyễn từng thứ.

- Trộn gan và thịt ba rọi với một chén nước dùng hoặc nước dừa tươi vừa trộn vừa tán cho hai thứ này tan ra trong nước dừa, khi hai thứ này đã tan cho tương Bắc vào trộn chung.

- Đặt chảo lên bếp, chảo nóng cho vào 3 muỗng xúp dầu ăn, cho tiếp 1 muỗng cà phê tỏi bằm, xào cho tỏi chín và hơi vàng, trút hỗn hợp tương vừa trộn xong vào chảo. Đợi cho tương sôi

lên sẽ nêm thêm đường + muối, nếm cho tương vừa ăn và hơi ngọt là được; khuấy một ít bột năng + nước, chế nước bột này vào để tạo độ sánh cho tương.

- Múc tương ra chén, rắc một ít đậu phộng rang vào chén tương, trên mặt cho một ít ớt xay, đem dọn.



Bánh ướt tôm chấy

VẬT LIỆU

- 500g tôm tươi
- 200g thịt ba rọi
- 50g hành lá
- Tiêu xay, muối, đường
- 1 xấp bánh ướt

CHUẨN BỊ

- Tôm tươi, chọn mua tôm đất hoặc tôm sú thật tươi đem rửa sạch để ráo. Cho tôm vào xoong cùng một chén nước lạnh. Luộc tôm chín, đổ tôm ra rổ để ráo, giữ lại nước luộc tôm để nấu nước mắm.

- Thịt ba rọi luộc hay hấp chín xong cắt hạt lựu nhỏ.

- Hành lá cắt bỏ gốc, rửa sạch, cắt khúc 0,5cm, đầu hành để riêng và lá để riêng.

- Nấu nước mắm: đong ½ chén nước mắm ngon + ½ chén đường + ½ chén nước luộc tôm + ½ chén nước lạnh, nấu cho hỗn hợp này sôi, tan đường vớt sạch bọt để nguội, sau đó đập vài nhánh tỏi thả vào cùng ớt xanh cắt lát.

CÁCH LÀM

- Tôm sau khi luộc đem bóc bỏ hết đầu và vỏ, cho tôm vào cối giã nát hoặc có thể cho vào máy xay thịt xay cho tôm tơi ra.

- Đặt chảo lên bếp, để chảo nóng xong hạ bớt lửa, trút tôm đã giã nát vào chảo, dùng đũa đảo nhiều lần cho tôm khô và tơi ra, cho thịt ba rọi đã cắt hạt lựu vào chấy chung với tôm, phần đầu hành cũng được cho vào lúc này. Liệu chừng hành đã chín và có mùi thơm, nêm vào ½ muỗng cà phê muối + lá hành, trộn cho lá hành chín lẫn vào tôm thịt, cuối cùng rắc vào ½ muỗng cà phê tiêu, trộn xong bắc chảo ra khỏi bếp.

- Bánh ướt trải ra mâm, múc 1 muỗng cà phê tôm chấy rắc đều lên một đầu của bánh ướt, sau đó cuốn tròn bánh và nhân tôm chấy lại. Cuốn bánh ướt tôm chấy có hình thức nhỏ và thanh hơn các loại cuốn khác, đường kính của mỗi cuốn bánh chỉ khoảng 1,5cm.

- Xếp bánh ướt tôm chấy ra đĩa dọn chung với nước mắm đã hướng dẫn ở phần trên.

Gợi ý: Ngoài tôm tươi ra, tôm chấy còn được làm bằng tôm khô, dĩ nhiên mùi vị có khác nhau, nếu làm bằng tôm khô, tôm sẽ bông tơi và màu sắc đẹp hơn - làm từ tôm tươi mùi tôm thơm ngọt hơn

và màu thành phẩm chỉ hồng đỏ chứ không đỏ đậm như tôm khô.

Khi làm với tôm khô, tôm sẽ được rửa sạch, ngâm tôm với một lượng nước chỉ sâm sấp ngang mặt tôm. Khi tôm đã nở lớn và mềm, đổ tôm ra rổ lưới, giữ nước ngâm tôm để nấu nước mắm, khi tôm đã thật ráo sẽ đem giả tơi hoặc xay cho tôm nát, sau đó đem chấy như cách trên.



Cuốn ốc gạo

VẬT LIỆU

- 300g thịt ốc gạo
- 500g củ sắn
- 100g đậu phộng rang
- 1 muỗng xúp sả băm nhuyễn
- 1 muỗng cà phê hành tím băm nhuyễn
- 1 muỗng cà phê tỏi băm nhuyễn
- 500g bún tươi
- Rau xà lách, rau thơm các loại, giá sống
- Bánh tráng dẻo
- Muối, tiêu xay, đường, nước mắm

CHUẨN BỊ

- Mua độ 1,2kg đến 1,5kg ốc gạo con lớn, ngâm rửa sạch ốc, sau đó đem luộc chung với sả cây đập giập hoặc lá bưởi. Sả và lá bưởi được xếp vào nồi, cho ốc lên trên, đổ vào một ít nước, luộc độ 20 phút là ốc chín, đổ ốc ra rổ để nguội gỡ lấy thịt ốc.

- Củ sắn bóc sạch vỏ bào thành miếng mỏng, cắt chỉ xong cắt nhỏ lại, cho vào một túi vải vắt

thật ráo nước.

- Đậu phộng bóc sạch vỏ, giã giập.

- Các loại rau thơm, xà lách, nhặt rửa sạch để ráo.

- Giá nhặt sạch đuôi, rửa để ráo.

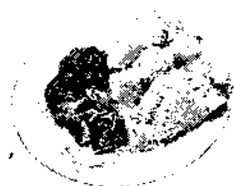
CÁCH LÀM

- Đặt chảo lên bếp, cho vào chảo 3 muỗng xúp dầu ăn; khi dầu vừa nóng cho tỏi, hành tím và sả vào xào cho chín vàng, trút thịt ốc vào xào chung. Nêm vào 1 muỗng xúp nước mắm ngon + một ít muối + 1 muỗng cà phê đường + ½ muỗng cà phê tiêu xay, trộn cho ốc thấm đều gia vị.

- Lấy một chảo khác, cho vào chảo 2 muỗng xúp dầu, cho tiếp vào 1 muỗng cà phê tỏi bằm, phi cho vàng, trút củ sắn vào xào cho chín, nêm thêm một ít muối. Liệu chừng củ sắn đã chín kỹ đem trút củ sắn vào chảo ốc vừa xào xong, trộn hai thứ thật đều, để nguội cho đậu phộng rang vào, trộn lại lần nữa xong đem cuốn.

- Bánh tráng: thoa nước lên bánh cho dịu. Trải bánh ra mâm, xếp lần lượt các thứ: xà lách, rau thơm, bún, giá sống, múc ốc xào rải dọc theo rau và bún, cuốn tròn bánh tráng và các thứ lại để có 1 cuốn ốc gạo.

- Xếp cuốn ốc gạo ra đĩa đem dọn cùng nước mắm chua ngọt. Nếu không cuốn, món ăn có thể dọn thành món bún ốc gạo xào và ăn chung với các loại rau xà lách + rau thơm cắt chỉ + giá sống; rắc đậu phộng rang giã giập, chan nước mắm chua ngọt.



Cuốn bò bằm

VẬT LIỆU

- 500g thịt bò mềm
- 300g củ sắn
- 100g đậu phộng rang
- 1 củ hành tây
- 100g hành lá
- 1 muỗng xúp hành tím băm nhỏ
- 2 muỗng cà phê tỏi băm nhỏ
- Bánh tráng dẻo để cuốn
- Rau xà lách và các loại rau thơm, giá sống, dưa leo
- 500g bún tươi
- Nước mắm, đường, muối, tiêu xay

CHUẨN BỊ

- Thịt bò cắt miếng xong cắt chỉ hoặc bằm nhỏ; ướp thịt bò với 1 muỗng cà phê tỏi băm + ½ muỗng cà phê tiêu xay + 2 muỗng xúp dầu ăn + 1 muỗng xúp nước mắm. Trộn thịt và gia vị thật đều để độ 30 phút.

- Củ sắn sau khi đã lột sạch vỏ, bào thành

miếng mỏng, cắt chỉ xong cắt nhỏ lại, cho củ sắn vào một bao vải vắt cho ráo nước.

- Hành tây cũng được cắt nhỏ như củ sắn.

- Hành lá nhặt rửa sạch, cắt khúc ngắn 0,5cm để làm mỡ hành.

- Đậu phộng rang bóc sạch vỏ, giã giập.

- Xà lách và các loại rau thơm nhặt rửa sạch để ráo.

- Giá sống nhặt sạch đuôi, rửa để ráo.

- Dưa leo cắt đôi theo chiều dọc xong cắt miếng mỏng dài.

CÁCH LÀM

- Đặt chảo lên bếp, khi chảo nóng cho vào 3 muỗng xúp dầu ăn, cho 1 muỗng cà phê tỏi, xào cho tỏi chín, trút thịt bò vào xào nhanh tay và lửa trong bếp phải thật lớn để thịt bò chín nhanh mà không bị ra nước.

- Lấy chảo khác để xào củ sắn và hành tây, hai thứ này cũng được xào với lửa lớn cho củ sắn và hành tây chín săn lại, nêm vào một ít muối + một ít đường, đảo đều cho củ sắn thấm gia vị là được. Trút củ sắn vào chảo thịt bò, trộn cho hai thứ lẫn vào nhau xong để thật nguội, rắc đậu phộng vào trộn đều.

- Đun nóng ½ chén dầu, khi dầu đã sôi đem trút vào tô hành lá đã cắt, trộn đều cho hành chín để làm mỡ hành.

- Bánh tráng dẻo: thoa nước cho bánh tráng dịu, trải ra mâm, lần lượt xếp các thức như rau xà lách, rau thơm, giá, dưa leo, múc hỗn hợp thịt bò + củ sắn rải dọc theo rau; xếp thêm một ít bún tươi + mỡ hành, cuốn tròn bánh tráng và các thứ lại thành cuốn bò bằm.

- Ngoài cách cuốn ra thịt bò bằm còn được dọn ăn với bún tươi như món bún bò xào ăn kèm với rau xà lách rau thơm cắt sợi, dưa leo cắt chỉ + giá sống, chan nước mắm chua ngọt như nước mắm chấm cuốn bò bằm.



Bì cuốn

VẬT LIỆU

- 300g thịt nạc đùi
- 200g thịt ba rọi rút sườn
- 300g da heo
- 500g bún tươi
- Tỏi khô, ngũ vị hương, đường, tiêu xay, nước tương
- Rau xà lách, rau thơm, dưa leo, giá sống
- Thính gạo, nước dừa tươi
- Bánh tráng dẻo

CHUẨN BỊ

- Hòa 1 chén nước dừa tươi + 2 muỗng xúp nước tương + ½ muỗng cà phê tiêu xay + ¼ muỗng cà phê ngũ vị hương. Cho hỗn hợp này vào xoong đặt lên bếp nấu sôi sẽ bỏ thịt đùi và thịt ba rọi vào luộc. Khi thịt chín mềm vớt ra để nguội, sau đó đem chiên thịt đùi vàng đều các mặt.

- Da heo cạo rửa sạch, luộc cho da heo chín vừa là được, vớt miếng da heo thả vào nước lạnh cho da được trắng và sạch nhớt.

- Rau xà lách và các loại rau thơm nhặt rửa sạch để ráo.

- Giá sống lặt bỏ đuôi, rửa sạch, để ráo.

- Dưa leo rửa sạch cắt lát dài.

- Lấy 100g gạo vo sạch, phơi cho gạo khô sau đó đem rang vàng, khi vừa rang xong gạo đang nóng giòn, cho gạo vào cối xay xay mịn, để làm thính.

CÁCH LÀM

- Thịt nạc đùi sau khi chiên đem cắt miếng mỏng xong cắt chỉ.

- Thịt ba rọi cũng được cắt chỉ.

- Da heo lau thật khô, lạng thành những miếng mỏng xong cắt chỉ.

- Trộn: thịt nạc + ba rọi + da heo + thính + 1 muỗng cà phê đường mịn + ½ muỗng cà phê muối + 1 muỗng cà phê tỏi băm nhuyễn + thính. Trộn tất cả thật đều.

- Bánh tráng dẻo thoa nước cho dịu, trải ra mâm, xếp các thứ như rau bún vào bánh tráng; kế đó là thịt và bì, dưa leo, giá sống. Cuộn tròn bánh tráng lại thành cuốn bì cuốn, khi dùng sẽ chấm với nước mắm chua ngọt.

Bò bía

VẬT LIỆU

- 600g củ sắn
- 200g cà rốt
- 1 cặp lạp xưởng ngon
- 2 trứng vịt lạt
- 50g tôm khô
- Bánh tráng dẻo đủ dùng
- Rau xà lách, rạu húng quế
- 100g đậu phộng rang
- 100g tương đen
- 50g tương ớt
- Đường, muối

CHUẨN BỊ

- Củ sắn gọt sạch vỏ, bào lát mỏng xong cắt chỉ.

- Cà rốt cũng được cắt chỉ như củ sắn.

- Lạp xưởng hấp chín xong cắt lát mỏng.

- Đập trứng vịt ra tô, đánh tan lòng trắng và lòng đỏ, tráng trứng thật mỏng, cuộn tròn lại xong cắt sợi.

- Tôm khô rửa sạch, ngâm tôm với một ít nước cho tôm nở lớn.

- Đậu phộng rang bóc sạch vỏ giã giập.

- Các loại rau nhặt rửa sạch để ráo.

CÁCH LÀM

- Cho củ sắn vào xoong, bên trên củ sắn là cà rốt, đặt xoong củ sắn lên bếp, lửa trong bếp chỉ vừa đủ nóng, cứ để xoong củ sắn như vậy, hầm khô độ 20 phút, đảo vài lần cho hai thứ lẫn đều vào nhau, hầm thêm 15 phút nữa là củ sắn chín mềm. Làm như vậy nước trong củ sắn tiết ra mà không cần phải cho nước. Khi củ sắn chín chất lượng sẽ đậm đà hơn.

- Tôm khô sau khi ngâm nở lớn và mềm, xào tôm với mỡ tỏi nêm thêm chút tiêu xay cho thơm ngon là được.

- Bánh tráng dẻo: thoa nước vào bánh cho dịu, trải bánh ra mâm, xếp các thứ rau vào bánh tráng kế đến là củ sắn và các thứ như tôm khô, lạp xưởng, đậu phộng, trứng vịt, những thứ này đều được xếp dọc theo rau và củ sắn, sau đó cuốn tròn bánh tráng lại thành cuốn bò bía. Khi ăn sẽ chấm cuốn với tương đen đã nêm thêm tương ớt.

Cách làm tương:

- Hòa tương đen (tương hột đậu nành xay nhuyễn) với ½ chén nước dừa tươi, sau đó đem xào tương với dầu ăn đã phi tỏi, nêm vào tương đường + muối nếm lại cho vừa ăn, cho vào tương một ít bột năng đã hòa nước lạnh để tạo độ sánh. Múc tương ra chén để sẵn, tương ớt cũng được múc ra chén như tương đen, tùy theo khẩu vị để thực khách tự pha chế khi ăn.



Bánh ướt thịt nướng

VẬT LIỆU

- 500g thịt bò mềm
- 3 muỗng xúp mỡ nước
- 1 muỗng xúp hành tím băm nhỏ
- 3 muỗng xúp sả băm nhỏ
- 1 muỗng xúp mè trắng
- Tiêu, đường
- 1 muỗng xúp nước mắm
- Bánh ướt đủ dùng
- Rau gồm có: xà lách, húng cây, húng quế, húng lủi, rau răm.

Nước chấm:

- 50g tương Bắc
- 50g thịt ba rọi
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- 2 muỗng xúp mè rang
- Đường, bột năng

CHUẨN BỊ

- Thịt bò cắt miếng mỏng, ướp thịt với mỡ nước + hành tím + sả + mè trắng rang vàng +

đường + tiêu xay + nước mắm. Trộn thịt với gia vị thật đều để độ 1 giờ cho thịt thấm.

- Các thứ rau nhặt sạch, rửa để ráo.

- Bánh ướt mua loại bánh tròn có đường kính 15cm.

CÁCH LÀM

- Sau thời gian ướp thịt, lấy đũa tre hoặc cây xiên, xiên thịt vào đem nướng trên bếp than hồng. Thịt bò mềm nếu nướng trên bếp than đỏ rực chỉ cần trở một đôi lần là chín, không nên nướng lâu quá thịt sẽ bị khô cứng.

- Trải bánh ướt ra mâm, xếp lần lượt các loại rau và vài miếng thịt lên một phía của bánh ướt, cuốn tròn lại như cách cuốn chả giò là được.

Cách làm nước chấm:

- Thịt ba rọi cắt miếng mỏng, bằm hoặc xay nát, cho thịt vào tô cùng với một chén nước dùng, vừa quậy vừa tán cho thịt tan ra, sau đó cho tương Bắc (tương bần) vào trộn đều.

- Đặt chảo lên bếp, cho vào chảo 2 muỗng xúp dầu, bỏ tỏi vào phi thơm kế đó trút hỗn hợp tương và thịt vào, kho một lúc cho tương chín, nêm thêm đường, khuấy một ít bột năng với nước, chế nước bột vào tương để tạo độ sánh, tương chín

sánh là được.

- Múc tương ra chén, bằm một ít tỏi và ớt thật nhuyễn cho lên mặt chén tương.



Cuốn diếp

VẬT LIỆU

- 300g tôm tươi
- 200g thịt đùi
- 300g bún tươi
- 500g cải bẹ xanh
- Các loại rau thơm như húng cây, húng quế, húng lủi, rau răm, v.v...

Nước chấm:

- 50g thịt tôm tươi
- 50g thịt nạc dăm
- 50g đậu phộng luộc đã bóc vỏ lụa
- 1 muỗng cà phê hành tím băm nhỏ
- Đường, tiêu xay, nước mắm
- Một ít bột năng

CHUẨN BỊ

- Tôm tươi: lựa mua tôm đất, tôm sú hay tôm sắt còn sống, các loại tôm này sau khi chín thịt có màu đỏ đẹp mắt. Tôm rửa sạch, cho vào xoong cùng với một ít muối, đặt xoong lên bếp, thỉnh thoảng xóc đều cho tôm chín, sau đó lột bỏ đầu và

vỏ tôm, xẻ mỗi con làm đôi theo chiều dọc.

- Thịt đùi hấp hoặc luộc chín, cắt thịt thành miếng mỏng và miếng thịt cũng chỉ nhỏ cỡ con tôm là vừa.

- Cải bẹ xanh: lựa mua loại cải nhỏ cây, lá cải chỉ lớn khoảng bàn tay là được. Cải được nhặt rửa sạch để ráo, sau đó lấy từng lá cải chuốt nhọn ở phần cọng.

- Các loại rau thơm cũng được nhặt rửa sạch, vẩy ráo.

- Bún tươi cắt khúc dài độ 7cm.

CÁCH CUỐN

- Lấy 1 lá cải bẹ xanh, trải ra mâm (mặt phải của lá úp lên mâm), lần lượt xếp các thứ như rau thơm, bún, tôm, thịt xếp về phía ngọn lá sau đó cuốn tròn lại, dùng 1 que nhọn xuyên vào cuốn diếp xong gài đầu nhọn của cọng cải vào lỗ vừa xuyên, gài thật chặt cho cuốn không bị bung.

- Hoặc cuốn theo cách sau: dùng rau xà lách lá thẳng dài hay lá cải bẹ xanh cây lớn (rọc lấy phần lá) sau đó cũng cuốn như cách trên xong dùng lá hành hoặc lá hẹ trụng mềm buộc ngang cuốn diếp thật chắc.

Cách làm nước lèo (tương đậu phộng) chấm cuốn diếp:

- Thịt nạc dăm và thịt tôm tươi bằm hoặc xay nát từng thứ.

- Đậu phộng luộc, bóc sạch vỏ lụa cũng được xay nát.

- Cho thịt nạc + đậu phộng đã xay vào tô, chế từ từ nước dùng hoặc nước dừa tươi, vừa chế vừa tán cho thịt và đậu phộng tơi ra, liệu chừng hỗn hợp này có độ sệt như tương ớt là được.

- Đặt chảo lên bếp, khi chảo nóng cho vào 3 muỗng xúp dầu ăn, cho tiếp hành tím vào xào đến khi hành bốc mùi thơm, trút tôm đã xay vào xào cho tôm chín; sau đó đổ thịt + đậu phộng vào, trộn cho các thứ lẫn đều vào nhau; nêm 1 muỗng xúp nước mắm + 1 muỗng cà phê đường + một ít tiêu xay, để cho nước chấm sôi lại, nếm cho vừa ăn; khuấy một ít bột năng với nước lạnh, chế vào nước chấm để tạo độ sánh. Nước chấm thơm ngon, vừa ăn, không đặc cũng không lỏng là đạt yêu cầu. Khi đã múc nước chấm ra chén, cho lên mặt một ít ớt xay.

Cuốn măng

VẬT LIỆU

- 600g thịt đùi
- 400g thịt ba rọi rút sườn
- 400g măng lưỡi lợn
- 300g củ hành tím
- Nước mắm, muối, đường, tiêu xay

CHUẨN BỊ

- Để cho món ăn được ngon hơn, măng lưỡi lợn phải được ngâm luộc thật kỹ, ngâm măng ít nhất là 3 ngày, cứ chiều tối đem ngâm, sáng hôm sau đem xả nước ngâm, thay nước sạch, ngâm măng đến chiều tối lại xả và ngâm lại như lần đầu. Ngày thứ tư đem măng luộc chín, vớt ra cắt thành miếng vừa ăn, sau đó ngâm thêm một lần nước sạch nữa (ngâm khoảng 10 giờ) sau lần ngâm này sẽ xả măng thật sạch và vắt ráo, để khô.

- Thịt đùi và thịt ba rọi rút sườn cạo rửa sạch, sau đó cắt thành từng thỏi vuông có cạnh 2cm (cắt như kiểu thịt kho nước dừa). Tùy theo ý thích có thể chọn mua loại thịt đùi dày mỡ, thịt đùi rồng hay ba rọi rút sườn, sử dụng một loại thịt hay pha

theo cách trên đều được. Thịt cắt xong sẽ ướp với một ít muối và tiêu.

- Hành tím lột vỏ, cho vào cối giã giập.

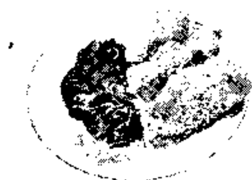
CÁCH LÀM

- Đặt xoong lên bếp, cho vào xoong độ ½ chén dầu ăn hoặc mỡ. Khi dầu sôi, cho thịt đã ướp vào xào đến khi thịt săn cứng và hơi vàng cạnh. Trút hết hành vào xào cho có mùi thơm, bỏ măng vào trộn đều cho đến khi măng thấm dầu. Nêm nước mắm + tiêu + đường, để một lúc cho măng thấm gia vị sẽ đổ nước ấm vào ngang mặt thức ăn. Khi nước trong xoong sôi bùng lên sẽ hạ nhỏ lửa, đậy nắp xoong kho cho đến khi măng và thịt thấm mềm, nước kho còn độ 1/3 là được. Trong thời gian kho nên đảo hỗn hợp vài lần và nêm nếm cho vừa ăn.

- Múc thức ăn ra đĩa hoặc thố lớn rắc thêm tiêu dọn chung với bánh tráng mỏng kèm theo các loại rau sống như xà lách, cải con, húng cây, húng quế, rau răm, dấp cá v.v... Khi ăn sẽ dùng bánh tráng cuốn các loại rau, măng và thịt. Món ăn làm theo cách trên, măng và thịt đều mềm như nhau và măng còn có phần ngon hơn thịt vì đã rút thấm vị béo bùi của thịt và mùi thơm gia vị.

- Trong những ngày tết, ngày giỗ, món bánh tráng cuốn măng là món ăn hấp dẫn vì nó vừa tổng hợp được vị béo bùi của măng, của thịt, vị tươi mát của rau kèm theo chất bột dẻo của bánh tráng. Nên dùng măng lưỡi lợn, vì loại măng này khi kho xong ăn chẳng khác gì miếng thịt. Các loại măng khô khác không ngon bằng.

- Cuốn măng được dọn lên mâm cùng với nước mắm chua ngọt hay mắm nêm pha tùy thích.



Cuốn chả mực

VẬT LIỆU

- 600g mực nang
- 200g thịt ba rọi
- 1 muỗng cà phê tỏi băm nhỏ
- 1 muỗng cà phê hành tím băm nhỏ
- Muối, đường, tiêu
- 1 muỗng xúp nước mắm ngon
- 1 muỗng cà phê bột năng
- Rau ăn kèm gồm: xà lách, rau húng cây, húng quế, rau răm, ngò rí, dưa leo, khế chua, chuối xanh.

Nước chấm:

- 50g tương gừng đậu nành
- 50g đậu phộng rang
- Bột năng, tỏi khô, đường, ớt xay
- Bánh tráng đủ dùng

CHUẨN BỊ

- Mực sau khi làm sạch, bóp mực với 50g rượu gừng (giã nhỏ 20g gừng già ngâm với 50g rượu trắng sau đó lược qua rây để có rượu gừng) để độ

15 phút cho mực bớt mùi tanh.

- Thịt ba rọi cắt miếng mỏng, sau đó bằm hoặc xay nát.

- Các thứ rau nhặt rửa sạch, dưa leo, khế chua, chuối chát cắt lát mỏng.

CÁCH LÀM

- Mực sau khi tẩm rượu, dùng khăn lau từng con mực thật khô, đặt mực lên thớt dùng chày dần cho mực được mềm, cắt thành những miếng nhỏ, cho mực vào cối quết nhuyễn.

- Khi mực đã thật dẻo và thấy nặng tay chày sẽ nêm vào ½ muỗng cà phê muối + tỏi + hành tím + tiêu, dùng chày thúc cho gia vị lẫn đều vào mực. Sau cùng trộn thịt ba rọi xay + nước mắm + bột năng, thúc tiếp cho mực thật dẻo, để 15 phút. Lấy 1 bao nylon tam giác dùng để bắt bông kem, múc hết chỗ mực vào bao và cắt ở đầu bao một đường độ 1cm.

- Đặt chảo có nhiều dầu lên bếp, khi dầu vừa nóng sẽ lấy bao mực, nặn vào chảo dầu từng đường mực dài độ 7cm, chiên cho mực chín, vàng đều là được. Khi đã nặn mực vào chảo nên chỉnh độ lửa nhỏ lại để dầu không bị nóng quá, chả dễ bị cháy.

- Có thể dùng một miếng lá chuối, thoa lên một lớp dầu, sau đó nặn mực lên lá chuối, khi dầu trong chảo vừa nóng, dùng lưỡi dao hất mực vào chảo để chiên.

CÁCH CUỐN

- Lấy bánh tráng, thoa nước cho bánh dịu, trải bánh ra mâm, lần lượt xếp các thứ rau xà lách, rau thơm, khế, chuối chát, dưa leo và chả mực, cuốn tròn bánh tráng cho cuốn chả mực tròn và gọn là được.

Cách làm nước chấm:

- Đậu phộng rang bóc sạch vỏ, xong giã nhuyễn.

- Tương gừng đậu nành xay nhuyễn, pha với ½ chén nước dùng hoặc nước dừa tươi, tán cho tương tan hết trong nước dùng.

- Đặt chảo lên bếp, cho 2 muỗng xúp dầu ăn + đập giập 3 tép tỏi thả vào phi vàng, đổ dung dịch tương vào chảo, nêm thêm đường, nếm cho tương vừa ăn, thêm vào một ít bột năng pha với nước lạnh, đảo cho tương có độ sánh là được. Múc tương vào chén, cho lên mặt chén tương một ít ớt xay, đem dọn với cuốn chả mực.

Cuốn tôm chua thịt luộc (1)

VẬT LIỆU

- 300g tôm chua
- 3 củ khoai lang
- 200g bún tươi
- 30g ruốc Huế
- 300g thịt đùi
- 200g rau muống non
- Bánh ướt hoặc bánh tráng mỏng
- Rau ăn kèm: xà lách, húng cây, húng quế, húng nhũi, rau răm v.v...

CHUẨN BỊ

- Thịt đùi cạo rửa sạch để ráo, sau đó luộc hoặc hấp chín, để thịt thật nguội cắt thành những miếng mỏng.

- Khoai lang sống (lựa mua khoai Đà Lạt loại trắng hoặc vàng đều được) rửa sạch khoai xong đem luộc chín.

- Các thứ xà lách rau thơm, nhặt sạch rửa, để ráo.

- Rau muống lặt bỏ bớt lá và đoạn rau già

cứng, để nguyên cọng, rửa sạch để ráo.

CÁCH LÀM

- Khoai lang sau khi luộc chín, bóc sạch vỏ, cắt thành từng cọng như ngón tay, để lại 50g đem xay hoặc tán nhuyễn mịn dùng làm nước chấm cho món ăn.

- Món ăn này nguyên thủy được cuốn bằng bánh ướt, nhưng do bánh ướt không được sản xuất đại trà như bánh tráng nên tùy khẩu vị và tùy vào thực tế hiện có để có thể hoán chuyển hai loại bánh này.

- Trải bánh ướt hoặc bánh tráng ra mâm (nếu sử dụng bánh tráng sẽ dùng 2 cái một lúc) xếp thứ tự như sau: rau muống (độ 3 cọng) + rau thơm các thứ + xà lách + vài cọng khoai lang xếp dọc dài như rau muống + bún tươi, cuốn tròn bánh tráng, cuốn thật chặt tay, sau khi cuốn, dùng dao bén cắt những cuốn này thành những đoạn ngắn 2cm. Xong, xếp vào đĩa bàn, trên mỗi cuốn để 1 miếng thịt luộc và một con tôm chua, cuốn tôm chua được chấm với tương ruốc theo cách làm sau:

Cách làm tương ruốc:

- Lấy 30g ruốc hòa với 1 chén nước lạnh, đánh tan đều, để một lúc cho ruốc lắng cặn.

- Cho phần khoai lang đã tán mịn vào tô, chế từ từ nước ruốc vào, vừa chế vừa khuấy liệu chừng cho hỗn hợp này có độ sệt giống như độ sệt của tương ớt là được.

- Đặt chảo lên bếp, khi chảo nóng cho vào 3 muỗng xúp dầu ăn và 1 muỗng cà phê tỏi băm vào xào cho tỏi hơi có màu vàng, bắc chảo ra khỏi bếp, cho ½ muỗng cà phê ớt bột vào (lúc dầu đang nóng) trộn cho ớt ra màu, kế đó trút tô khoai lang ruốc vào, đưa chảo lên lại trên bếp và nêm thêm đường, nước mắm, đợi tương sôi nêm nếm lại cho vừa ăn là được.

- Múc tương ruốc ra chén, cho thêm một ít ớt xay và tỏi bằm nhuyễn lên mặt chén tương.



Cuốn tôm chua thịt luộc (2)

VẬT LIỆU

- 500g tôm làm mắm chua
- 500g thịt đùi gọ
- Rau xà lách, húng cây, húng quế, húng lũi, rau răm, dấp cá, v.v...
- Chuối chát, khế chua, dưa leo, giá sống
- Bún tươi và bánh tráng dẻo để cuốn

CÁCH DÙNG

- Thịt heo luộc chín cắt lát mỏng.
- Bún tươi gỡ tơi.
- Trộn thêm tỏi ớt giã nhuyễn vào tôm chua, có thể nêm thêm đường cho mắm dịu.
- Lấy bánh tráng dẻo, thoa nước cho bánh dịu. Cho các thứ rau dưa vào bánh tráng, kế đó xếp bún + thịt luộc + tôm chua, cuốn lại và chấm với nước mắm chua ngọt hoặc pha nước chấm theo cách sau:

* 1 chén nước thịt luộc hoặc nước hầm từ xương heo gà.
* Nước cốt chạnh + đường + nước ngâm mắm tôm.

* Hòa những thứ này lại và nêm nếm cho vừa ăn là được.

Cách làm mắm tôm chua:

VẬT LIỆU

- 1kg tôm đất
- 200g rượu gạo
- 250g đường cát trắng
- 250g nước mắm ngon
- Ớt chín, chọn trái nhỏ, làm sạch cuống
- 50g tỏi khô bào mỏng
- 50g riềng cắt chỉ

CÁCH LÀM

- Mua tôm đất sống còn trong veo, nhảy soi sói trong thúng, rửa tôm sạch, cắt bỏ chân, râu và đầu nhọn (không cắt phạm gạch tôm), ngâm tôm vào rượu gạo, đậy kín để độ 5 giờ cho tôm chín và bớt mùi tanh.

- Đem ớt, tỏi, riềng phơi ra nắng cho héo mặt.

- Nước mắm + đường cho vào xoong nấu, để nước mắm sôi lên xong sẽ hạ bớt lửa cho nước mắm chỉ sôi lăn tăn, vớt bọt cho nước mắm được trong.

- Sau thời gian ngâm rượu, đổ tôm ra rổ để

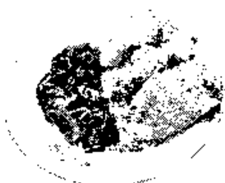
thật ráo.. Cho tôm + riềng + tỏi + ớt vào keo thủy tinh (đã rửa sạch và phơi khô). Xóc cho các thứ đều vào nhau, dùng que tre gài chặt tôm, đổ nước mắm đã để nguội vào quá mặt tôm độ 2cm, đưa keo tôm ra phơi ngoài nắng. Khi phơi không nên đậy kín nắp hoặc có thể dùng khăn thưa để đậy lên miệng keo. Sau 3 ngày cho keo tôm vào nơi thoáng, cứ độ 1 tuần lại phải phơi ra nắng 1 lần cho tôm đỏ đẹp. Ngâm tôm như vậy từ 15 đến 20 ngày là dùng được.

* Với phân lượng trên có thể gài thêm 300g đu đủ cắt sợi và ½ quả thơm chín:

- Đu đủ cắt sợi đem nhồi với một ít muối, xả lại nước và đem phơi ngoài nắng cho héo mặt.

- Thơm chẻ thành miếng xong cắt lát, đem phơi cho héo như đu đủ.

- Cho 2 thứ này vào trộn với tôm, để thêm 2 ngày nữa đu đủ và thơm kịp thấm sẽ đem ra dùng.



Cuốn Quảng Nam

VẬT LIỆU

- 300g thịt đùi
- 400g tôm tươi
- 100g đậu phộng rang
- 4 trứng vịt lạt
- 500g bún tươi
- Rau ăn kèm: xà lách, húng cây, húng quế, rau răm, chuối xanh, khế chua
- Bánh tráng mỏng để cuốn

CHUẨN BỊ

- Thịt đùi, lựa mua loại thịt đầu rồng, khi luộc xong thịt mềm, không bị cứng bã như thịt phía trên mông.

- Trứng vịt đánh tan cả lòng trắng lẫn lòng đỏ, cho vào chút muối, tráng trứng thành nhiều miếng mỏng, cuộn tròn những miếng trứng này, cắt chỉ.

- Tôm tươi rửa sạch, luộc hoặc hấp chín, sau đó bóc sạch vỏ, chẻ mỗi con làm đôi theo chiều dọc.

- Đậu phộng rang bóc vỏ, giã giập.

- Rau xà lách và các loại rau thơm nhặt sạch, rửa để ráo.

- Chuối, khế cặt lát mỏng, chuối được ngâm nước có pha chanh cho trắng, khi gần dọn sẽ vớt ra xả lại nước lạnh, vẩy ráo.

CÁCH CUỐN

- Thoa nước trên mặt bánh cho dịu, trải bánh ra mâm, lần lượt xếp các thứ rau bún, thịt luộc, tôm luộc, trứng vịt cắt chỉ, cuối cùng rắc một dọc đậu phộng, xếp bánh tráng và cuốn tròn, cuốn thật khéo và chặt tay để đường kính của mỗi cuốn chỉ khoảng 3-4cm là đẹp. Cuốn Quảng Nam được dọn ăn chơi và được chấm với nước mắm chua ngọt hoặc mắm nêm pha chua ngọt.



Cuốn bánh tráng phơi sương

VẬT LIỆU

- 500g thịt đùi gọ
- 500g bún tươi
- Bánh tráng phơi sương để cuốn
- Rau ăn kèm gồm: xà lách, húng cây, húng quế, húng nhũi, dấp cá, lá lụa, lá hẹ, đọt bàng và lá bàng non, lá quế vị, đọt mọt, lá mặt trăng, lá sáng, lá cóc, chuối chát, khế chua, dưa leo, giá sống

CHUẨN BỊ

- Mua thịt đùi gọ hay thịt đùi rồng của loại heo nhỏ con, heo mọi hay heo nuôi cho ăn rau, ăn cám, thịt sẽ ít mỡ, nạc ngọt và thơm - đó là một trong những đặc trưng của món ăn này. Thịt được hấp chín để giữ lấy vị ngọt. Nếu sử dụng loại thịt đùi của heo giống, heo được nuôi bằng thực phẩm công nghiệp thì dùng nước dừa tươi để luộc làm tăng độ ngọt của thịt và mùi thịt sẽ thơm.

- Bún tươi gỡ tơi.

- Chuối chát bào miếng mỏng, ngâm chuối trong nước lạnh có pha nước cốt chanh cho chuối

được trắng, khi dọn sẽ vớt ra vẩy ráo.

- Khế cắt lát mỏng theo chiều dọc sau khi đã róc bỏ rìa của quả khế.

- Dưa leo cũng cắt miếng mỏng sau khi đã chẻ đôi trái dưa.

- Giá sống nhặt sạch đuôi rửa để ráo.

- Các loại rau được đem nhặt rửa sạch, để ráo.

CÁCH LÀM

- Bánh tráng phơi sương cũng chỉ là loại bánh tráng dẻo, trong, nhưng được tráng lớn cỡ, đường kính khoảng 30cm và tráng dày hơn loại bánh mỏng bình thường 1 - 2 vá bột. Để có được bánh tráng phơi sương, sau khi đem nướng bánh cho dộp đều, bánh chỉ được nướng cao trên lửa than hồng chứ không được hơ sát lửa như cách nướng bánh đa, hơi nóng của lửa sẽ làm cho bánh tráng chín dộp và có màu trắng đục thay cho màu trắng trong ban đầu; và công việc này cũng chỉ diễn ra vào đêm khuya, canh sao cho bánh vừa nướng xong sẽ được đem phơi để hứng lấy sương lúc 4 giờ cho đến 5 giờ sáng. Bánh phơi xong được cho vào túi nylon cột kín đến khi dùng.

- Thịt luộc chín, cắt miếng mỏng, tùy theo ý thích thường thì thịt được cắt miếng mỏng hình

chữ nhật 5 x 8cm.

- Bánh tráng phơi sương rất dịu và xốp, mỗi cái bánh lớn được cắt đôi, sau đó sẽ xếp đủ các loại rau kể trên, chuối chát, khế chua, dưa leo, giá, thịt, bún, cuốn tròn tất cả thành 1 cuốn gọn đẹp.

- Món ăn này được chấm với nước chấm chua ngọt hay mắm nêm pha đều ngon.

- Bánh tráng phơi sương xốp, dẻo, cuộn theo vị béo bùi của thịt luộc, vị chua chát của chuối, khế, cay nồng thơm thơm của các loại rau lại chấm thêm với mắm nêm "nhức răng", hay nước mắm chua ngọt, tạo cho món ăn nét hấp dẫn độc đáo của thực phẩm đồng quê.



Cuốn rau sống thịt luộc

VẬT LIỆU

- 500g thịt đùi gọ
- 500g bún tươi
- Rau ăn kèm gồm: xà lách, húng cây, húng quế, húng nhũi và thật nhiều rau dấp cá, chuối chát, khế chua
- 5 bánh tráng mè nướng vàng.

CHUẨN BỊ

- Cách chọn thịt và làm chín thịt cũng giống như món bánh tráng phơi sương. Sau khi luộc, cắt thịt thành miếng mỏng.
- Bún tươi gỡ tơi.
- Các loại rau nhặt rửa sạch, để ráo, chuối khế được cắt lát mỏng.
- Nhúng bánh tráng đã nướng vào nước, lấy bánh ra ngay, để một lúc bánh hút nước sẽ dịu dần.

CÁCH LÀM

- Bánh tráng để nguyên cái, trải bánh ra mâm, xếp các thứ rau, bún, thịt, chuối, khế vào

bánh tráng, cuốn tròn lại mà không cần gấp mép hai bên; sau đó dùng dao bén cắt đôi từng cuốn xong xếp ra đĩa đem dọn chấm với mắm nêm cay nồng.

- Thật ra đây là món ăn dân dã của miền đất Quảng Nam, không cuốn sẵn và bày ra đĩa "thanh nhã" như cách trên mà được ăn một cách "chân tình", mạnh người nào ăn người đó cuốn. Món ăn này cũng tùy vào khẩu vị nhưng đa số đều cho rằng món cuốn này chỉ hấp dẫn khi có nhiều rau dấp cá để bổ sung thêm vào vị mắm nêm ăn chung với ớt cay nồng mới bật lên được cái thú vị của món ăn.



Cuốn cá lóc hấp nước dừa

VẬT LIỆU

- 1 con cá lóc độ 1,2kg
- 100g thịt ba rọi
- 150g cá thác lác
- 2 lọn bún tàu
- 2 tai nấm mèo lớn
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- 1 muỗng cà phê hành băm
- Muối, tiêu, đường vừa nêm
- 1 củ sắn nhỏ
- 1 củ cà rốt
- 1 củ hành tây
- 100g hành lá
- 50g đậu phộng rang
- Một ít hành phi
- 1 chén nước cốt dừa

CHUẨN BỊ

- Cá lóc làm sạch, xẻ dọc dưới bụng cá, rút bỏ bộ xương, nếu dùng món ăn để đãi tiệc nên giữ lại đầu cá để khi trình bày có phần sinh động hơn.

Ướp vào thịt cá một ít muối tiêu.

- Thịt ba rọi lạng da, cắt miếng mỏng nhỏ sau đó đem bằm hoặc xay nát.

- Cho cá thác lác vào tô, dùng muỗng để tán cho đến khi cá mịn và thật dẻo, nêm vào cá một ít muối.

- Bún tàu ngâm vào nước cho nở, vớt để ráo xong cắt khúc ngắn.

- Nấm mèo cũng được ngâm vào nước cho nở lớn sau đó cắt bỏ chân nấm, rửa thật sạch xong cắt chỉ rồi cắt nhỏ lại.

- Củ sắn và cà rốt cắt sợi.

- Bào mỏng hành tây theo chiều dọc.

- Đậu phộng bóc sạch vỏ giã giập.

- Hành lá nhặt rửa sạch, cắt khúc ngắn 0,5cm để làm mỡ hành.

CÁCH LÀM

- Trộn: thịt ba rọi + cá thác lác + hành tím + tỏi + tiêu + đường + một ít muối + nấm mèo + bún tàu. Trộn tất cả thật đều, để độ 15 phút cho nhân thấm gia vị sau đó đem dồn hết vào bụng cá, dùng kim chỉ may bụng cá lại hay có thể dùng hành lá làm dây buộc chặt mình cá.

- Đặt chảo nhiều dầu lên bếp, khi dầu vừa sôi, thả cá vào chiên cho đến khi cá vừa vàng đều sẽ vớt cá ra cho ráo dầu. Lưu ý khi vừa thả cá vào phải hạ bớt lửa ngay, không để lửa lớn quá, thịt cá sẽ bị nứt làm cho món ăn không đẹp mắt.

- Dùng đĩa hình oval, đặt cá nằm vào giữa; chung quanh xếp cà rốt + hành tây + củ sắn + nêm vào 1 muỗng cà phê đường + ½ muỗng cà phê muối + một ít tiêu xay + chén nước cốt dừa. Đặt cá vào xửng hấp từ 20 đến 30 phút là được.

- Sau khi lấy ra khỏi xửng, để một lúc cho cá bớt nóng, rắc đậu phộng, hành phi, mỡ hành lần lượt lên mình cá; bày thêm một ít ngò hoặc ớt chín cắt sợi, rắc thêm một ít tiêu.

Ghi chú: Món ăn này không phải là món cuốn chính thống, nhưng vì có sử dụng bánh tráng, rau sống và cũng được cuốn gọn lại khi ăn nên cũng xin giới thiệu chung vào với các món cuốn.

- Ngoài cách hấp nước dừa, còn các món tương tự như cá lóc quay, cá lóc chiên xù, cá lóc chiên phồng, cá lóc nướng trui, nướng đất sét, cá tai tượng, cá chẽm đút lò, v.v... cũng được dùng như cách trên và cũng tùy khẩu vị món ăn sẽ được chấm với nước mắm chua ngọt, nước mắm me hay mắm nêm pha đều ngon.

Cuốn cá nục

VẬT LIỆU

- 5 con cá nục chuối
- 100g thịt ba rọi
- 2 trái ớt xanh
- Nước mắm, tiêu, đường, tỏi, ớt chín.
- Rau cuốn kèm gồm có: rau muống, húng cây, húng quế, rau dấp cá
- Bánh tráng

CHUẨN BỊ

- Lựa cá nục chuối tròn mình, làm sạch cá, lạng bỏ vảy cứng trên mình cá, dựng cá trong rổ cho ráo nước.

- Thịt ba rọi cạo rửa sạch, cắt thành miếng mỏng.

- Ớt xanh xẻ dọc từng trái, tách cho hết hột ớt.

- Rau muống nhặt sạch lá, để nguyên cọng rau đem rửa sạch, nếu cọng rau hơi lớn nên chẻ làm đôi (theo chiều dọc), dội nước cho sạch mủ, để ráo.

- Các loại rau thơm cũng được đem nhặt rửa thật sạch, để ráo.

- Bánh tráng sử dụng trong món ăn này tùy thuộc vào phong cách của mỗi miền. Nếu ở miền Trung (từ Quảng Nam đến Bình Thuận) món ăn này sẽ được cuốn bằng cách lấy bánh tráng gạo – loại bánh được tráng lớn như bánh đa miền Bắc nhưng chỉ mỏng bằng phân nửa bánh đa và dày gấp ba đối với loại bánh tráng mỏng cuốn chả giò – bánh để sống hoặc đã được nướng chín, nhúng bánh vào nước lấy ra ngay, bánh sẽ dịu từ từ; sau đó đem xẻ đôi cái bánh để cuốn với rau + cá. Với người miền Trung thì món cuốn này được chấm với nước mắm nhĩ hay mắm cái dầm ớt xanh thật cay là ngon nhất.

CÁCH LÀM

- Xếp thịt ba rọi đã cắt mỏng vào đáy xoong, xếp cá lên trên, nêm vào 5 muỗng xúp nước mắm + 1 muỗng cà phê đường + ½ muỗng cà phê tiêu + 5 tép tỏi đập giập + ớt xanh, để xoong cá như vậy độ 20 phút cho cá thấm. Sau đó bắc xoong cá lên bếp, đợi cho cá sôi, bưng xoong cá lắc nhẹ cho thịt và cá không bị sát nồi, đổ vào chén nước dừa tươi, cho xoong cá sôi lại, bớt lửa; kho cho đến khi nào nước còn ngang mình cá là được, nêm nếm lại cho vừa

ăn. Món ăn này phải kho với lửa liu riu, nước kho cá mới trong đẹp, thịt cá mềm thấm gia vị thơm ngon là đạt yêu cầu.

- Bánh tráng được thấm nước cho bánh dịu, trải bánh ra mâm; lần lượt xếp các thứ như rau muống để nguyên cọng, rau thơm, thịt và cá xếp lên rau, cuốn chặt bánh tráng lại thành 1 cuốn tròn.

- Cuốn cá nục được chấm với nước kho của cá, hoặc có thể pha nước cá với chanh + đường + tỏi + ớt cho đậm hơn nước kho cá, chấm cuốn sẽ ngon hơn.

Ghi chú: Ngoài cách kho như trên cá nục còn được hấp chín để cuốn bánh tráng bằng cách xếp mía lau róc vỏ chẻ nhỏ, xếp mía xuống đáy xoong, đổ nước vào xâm xấp mía, xếp cá lên trên đem hấp chín. Với cá hấp sẽ làm nước mắm chua ngọt hoặc mắm nêm pha chua ngọt để chấm.

- Với món cuốn này, có thể sử dụng cá bạc má, cá ngừ, cá saba, cá thu nhỏ, cá sòng để thực hiện như trên.

Cuốn mắm thái Châu Đốc

VẬT LIỆU

- 1 con mắm lóc độ 500g
- 300g thịt đùi heo
- 500g đu đủ bào
- 1/2 trái thơm chín
- 50g gừng già
- 50g tỏi khô
- Đường, ớt chín, thính gạo
- Bánh tráng dẻo
- Rau xà lách, rau thơm các loại, chuối xanh, khế chua, dưa leo
- Bún tươi

CHUẨN BỊ

- Thơm khứa bỏ mắt, chẻ miếng thơm làm 3 theo chiều dọc, hớt bỏ cùi sau đó cắt miếng mỏng độ 2 ly, xếp thơm vào rổ thưa đem phơi nắng thật khô, khi phơi nhớ trở cho thơm khô đều 2 mặt.

- Mua đu đủ bào, loại đu đủ hườm, xóc đu đủ với một ít muối, sau đó xả lại nước lạnh cho sạch mủ; dùng khăn sạch vắt thật ráo, trải đu đủ ra

mâm hoặc sàng đem phơi cho đu đủ héo là được.

- Thơm và đu đủ trước khi trộn vào mắm phải được rửa nhanh trong nước ấm cho sạch bụi bẩn xong dùng khăn vắt thật khô là được.

- Mắm cá lóc đem vuốt sạch thính xong lạng bỏ da và xương, cắt cá thành những miếng mỏng độ 2 ly hoặc có thể cắt chỉ.

- Thịt đùi heo (thịt đùi rồng hoặc thịt ba rọi rút sườn) chiên chín vàng xong cắt chỉ như thịt cá lóc.

- Gừng, tỏi, ớt cắt chỉ.

Trộn mắm:

- Trộn cá lóc + thịt đùi + đu đủ + thơm + 1 muỗng xúp thính + gừng + tỏi + ớt + đường; trộn tất cả thật đều nêm nếm lại cho vừa ăn. Sau khi trộn, dồn mắm vào keo thủy tinh, ém cho mắm thật chặt, để độ 3 hôm mắm thấm là dùng được.

CÁCH CUỐN

- Bánh tráng dẻo: thoa nước cho bánh được dịu, xếp các thứ như rau xà lách, rau thơm, dưa leo cắt miếng mỏng, chuối chát, khế chua cắt miếng mỏng, một ít bún tươi, xếp mắm thái dọc theo bún, có thể xếp thêm vài lát thịt luộc cho thêm phong phú, cuộn tròn lại.

- Cuốn mắm thái Châu Đốc được chấm với nước mắm chua ngọt. Nước mắm pha hơi loãng và vị chua ngọt nhiều hơn.



Cuốn đầu heo ngâm chua

VẬT LIỆU

- 1kg tai, mũi heo
- 50g tỏi khô
- 50g hành tím
- 1/2 lít nước dừa
- Đường, muối, phèn chua, giấm nuôi, ớt chín
- Bánh tráng dẻo
- Rau xà lách, rau thơm các loại, dưa leo, đồ chua
- Bún tươi

CHUẨN BỊ

- Tai, mũi heo cạo rửa sạch để ráo.
- Tỏi khô và hành tím lột vỏ cắt lát mỏng.
- Ớt chín cắt chỉ hoặc tỉa hoa, bỏ hột.
- Pha ½ lít nước dừa với 300g đường + 300g giấm nuôi + 50g muối. Tùy vào loại giấm chua nhiều hoặc ít để gia giảm lượng đường và muối. Đặt xoong lên bếp nấu cho tan đường, vớt bọt cho nước giấm được sạch hơn. Nước giấm sau khi nấu có vị ngọt, chua và hơi mặn là được.

CÁCH LÀM

- Tai và mũi heo luộc chín, cắt lát mỏng ngâm vào nước muối độ 5 phút, xả lại nước lạnh.

- Hòa ½ muỗng cà phê phèn chua vào ½ lít nước, bỏ tai mũi heo vào ngâm độ 1 giờ đem xả nước lạnh để ráo. Sau đó lại pha 1 lượng nước phèn chua như trên và ngâm lại độ 5 phút, đem xả nước lạnh, dùng khăn sạch vắt thịt thật ráo.

- Trộn thịt đầu heo với tỏi và hành tím. Lấy ớt tỉa hoa xếp vào keo (xếp cho hoa áp sát vào thành keo) sau đó dồn thịt đã trộn vào keo. Dùng que tre chẻ mỏng gài chặt. Đổ nước giấm đường đã lọc sạch vào keo. Ngâm tai, mũi heo độ 3 ngày là dùng được.

- Bánh tráng dẻo đem thoa một ít nước cho bánh dịu, trải bánh ra mâm, xếp các thứ rau xà lách, rau thơm, dưa leo cắt miếng mỏng, đồ chua, kiệu chua chẻ nhỏ, thịt đầu heo và một ít bún tươi, cuốn tất cả thành một cuốn tròn.

- Cuốn thịt đầu heo ngâm chua chấm với nước mắm chua ngọt hoặc mắm nêm pha đều ngon.

Gỏi cuốn

VẬT LIỆU

- 400g tôm sú tươi
- 200g thịt đùi
- 200g bún tươi
- Bánh tráng dẻo
- 500g hẹ tươi
- Rau xà lách và rau thơm các loại
- 50g tương hột
- 50g đậu phộng rang
- 2 muỗng xúp chè đậu
- 2 muỗng xúp nước cốt me
- Đường, muối

CHUẨN BỊ

- Cho tôm vào xoong, đặt xoong lên bếp, vài phút lại nhấc xoong lên sóc vài lần cho tôm trong xoong trở đều; rang khô như vậy khoảng 5 phút là tôm chín.

- Mua 1 miếng thịt đùi có bề bản rộng độ 4cm, đem hấp hoặc luộc đều được.

- Bún tươi xé tơi.

- Rau xà lách và các loại rau thơm nhặt rửa sạch để ráo.

- Hẹ cũng nhặt, rửa, cắt khúc ngắn độ 7cm, để ráo.

- Tương hột và chè đậu xay hoặc cho vào cối giã nát.

- Me vắt nhồi với nước lấy 2 muỗng xúp nước cốt.

- Đậu phộng rang bóc vỏ xong giã giập.

CÁCH LÀM

- Tôm rang xong để nguội, bóc bỏ đầu và vỏ, xẻ mỗi con làm đôi theo chiều dọc.

- Thịt đùi hấp chín cắt miếng mỏng.

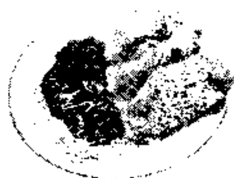
- Bánh tráng dẻo: thoa một ít nước cho bánh dịu, trải bánh ra mâm. Xếp xà lách và các thứ rau thơm vào trước, kế đó là bún và thịt, gấp bìa bánh tráng hai bên vào cuộn tròn một vòng sẽ kẹp vài cọng hẹ về phía tay mặt hoặc tay trái thuận theo tay người cuốn, chừa hẹ dài ra khỏi cuốn độ 2cm, quấn thêm ½ vòng nữa thì xếp một dãy tôm, đặt cho bề đỏ của tôm áp vào bánh tráng, sau khi xếp sẽ cuốn đến hết bánh tráng là xong. Cuốn như vậy khi thành phẩm sẽ thấy màu tôm hiện rõ dưới lớp bánh tráng làm cho cuốn gỏi trông hấp dẫn hơn.

Làm tương chấm:

- Tương và chè đậu sau khi xay nhuyễn sẽ đem tán cho hai thứ này lỏng ra cùng với nước dừa hoặc nước dùng rồi đem hòa chung với nước cốt me.

- Đặt chảo lên bếp, cho vào chảo 3 muỗng xúp dầu, bỏ 1 muỗng cà phê tỏi vào xào cho tỏi chín có mùi thơm, trút hỗn hợp tương vào, để cho tương sôi, nêm thêm đường, nếm lại cho vừa ăn, vị tương hơi ngọt và chua nhẹ là được, nếu tương hơi loảng có thể dùng bột bắp hoặc bột năng để tạo độ sánh cho tương.

- Múc tương ra chén, rắc đậu phộng lên mặt và cho thêm một ít ớt xay.



Cuốn thịt heo dầm nước mắm

VẬT LIỆU

- 2kg thịt đùi gọ
- 1,5 lít nước mắm ngon
- Đường cát trắng
- Bánh tráng dẻo
- Rau xà lách, các loại rau thơm, kiệu chua, đồ chua
- Bún tươi

CHUẨN BỊ

- Mua thịt đùi gọ, chọn loại thịt heo nhỏ, lớp mỡ mỏng và da cũng mỏng. Rửa sạch xong cắt thịt thành những miếng lớn hình vuông có cạnh khoảng 7cm; sau đó xếp thịt vào xửng đem hấp chín. Vớt thịt ra rổ để thật nguội và ráo mồ hôi, khi xếp không nên chồng các miếng thịt lên nhau, như vậy miếng thịt phía dưới rút nước của miếng thịt bên trên và rất lâu khô.

- Đong nước mắm và cho đường vào xoong, đặt xoong lên bếp, nấu cho nước mắm sôi lên. Khi nấu phải nhớ quậy vài lần cho đường tan không bị đóng dưới đáy xoong. Sau đó hạ lửa nhỏ để nước

mắm chỉ sôi lăn tăn, thỉnh thoảng vớt bọt đọng trên mặt cho nước mắm được trong. Cứ nấu như vậy cho đến khi nước mắm hơi có độ sánh là được. Thời gian nấu có thể từ 45 phút đến 1 giờ.

Cách dầm thịt:

- Lấy khăn sạch thấm khô lại từng miếng thịt, xếp thịt vào một keo thủy tinh thật sạch, sau khi xếp xong dùng que tre gài thịt lại, chế nước mắm đã thật nguội vào cho ngập mặt thịt độ 3cm, ngâm thịt từ 3 đến 5 ngày là dùng được.

CÁCH CUỐN

- Cũng như các món cuốn khác, món cuốn thịt heo dầm nước mắm này cũng được cuốn với bánh tráng dẻo và các loại rau xà lách, rau thơm, bún tươi, kiệu chua, các loại rau củ ngâm chua.

- Cuốn thịt heo dầm nước mắm được chấm với nước mắm chua ngọt hay hòa nước mắm dầm thịt với nước cốt chanh và tỏi ớt giã thật cay.



Cuốn nem nướng

VẬT LIỆU

- 300g thịt nạc dăm
- 200g giò sống
- 150g mỡ gáy
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- Tiêu, muối, đường mịn vừa nêm
- 1 muỗng xúp rượu thơm
- 100g tương xay
- 50g đậu phộng rang
- 2 muỗng xúp chè đậu
- Rau xà lách, các loại rau thơm
- Chuối chát, khế chua, dưa leo, kiệu chua
- Bánh tráng dẻo

CHUẨN BỊ

- Thịt nạc dăm cắt miếng mỏng, sau đó bằm hoặc xay nát.

- Mỡ gáy cắt hạt lựu, ướp với 1 muỗng cà phê đường, trộn đều để 1 giờ cho mỡ thấm và trong.

- Đậu phộng rang bóc sạch vỏ giã nhuyễn.

- 2 muỗng xúp chè đậu cũng được đem xay hoặc giã nhuyễn.

- Các loại rau nhặt rửa sạch để ráo nước.

- Chuối chát bào lát mỏng ngâm trong nước có pha chanh cho chuối được trắng khi gần dọn sẽ vớt ra vẩy ráo.

- Khế và dưa leo cũng cắt lát mỏng như chuối.

- Kiệu chua chẻ mỏng.

CÁCH LÀM

- Trộn: thịt nạc dăm + giò sống + mỡ gáy + tỏi băm + tiêu + muối + đường + rượu thơm, trộn tất cả thật đều, để độ 30 phút cho thịt thấm gia vị. Sau đó, viên thịt thành những viên tròn, dùng đũa tre vót nhọn hoặc cây xiên bằng kim loại xiên viên thịt lại đem nướng trên bếp than hồng, trở qua thịt thường xuyên cho thịt chín đều.

- Khi ăn sẽ lấy bánh tráng thoa nước cho bánh dịu, trải bánh ra mâm, lần lượt xếp các thứ như xà lách, rau thơm, chuối chát, khế chua, dưa leo, kiệu chua và vài viên nem nướng, cuốn tròn bánh tráng cùng các thứ lại, chấm cuốn nem nướng với tương. Chén tương khi đem dọn sẽ được rắc đậu phộng trên mặt và cho thêm một ít ớt xay.

Cách làm tương chấm:

- Cho chè đậu đã xay mịn vào chén + ½ chén nước lã, tán cho chè lỏng ra bỏ tiếp tương xay (tương đậu nành xay mịn) vào trộn đều nếu thấy đặc quá phải cho thêm nước, sao cho tương có độ sệt vừa phải là được. Xào tương với dầu đã phi tỏi, nêm thêm đường + muối; nếm cho tương vừa ăn, hơi ngọt là được.



Cuốn nem nướng Nha Trang

VẬT LIỆU

- 200g thịt đùi dẻo
- 300g cá thác lác
- 200g thịt ba rọi
- 300g tôm tươi
- 1 bánh tráng mè
- 500g bún tươi và bánh tráng dẻo
- Rau xà lách, rau thơm các loại
- Hẹ, giá sống, dưa leo, chuối chát, khế chua
- 100g cà rốt cắt chỉ
- 100g củ cải trắng cắt chỉ
- 50g tương hột
- 50g đậu phộng rang
- 2 muỗng xúp chè đậu
- Hành tím, tỏi khô, tiêu xay, đường, muối

CHUẨN BỊ

- Thịt đùi chọn mua thịt thật tươi và dẻo, đem cắt miếng mỏng xay cho thịt nát xong cho vào cối quết thật dẻo, nêm vào một ít muối.

- Cá thác lác cũng được quết dẻo như thịt; nêm vào cá một ít muối + đường + ½ muỗng cà phê tỏi băm nhuyễn + ½ muỗng cà phê hành tím băm nhuyễn + ½ muỗng cà phê tiêu.

- Thịt ba rọi cắt miếng mỏng, xay nát.

- Tôm bóc bỏ đầu và vỏ, ngâm tôm vào nước muối, sau đó rửa lại với nước sạch nhiều lần. Đổ tôm ra rổ để ráo, dùng khăn sạch thấm tôm thật khô đem quết dẻo.

- Các loại rau nhặt rửa sạch để ráo.

- Hẹ rửa sạch cắt khúc ngắn khoảng 7cm.

- Dưa leo rửa sạch, chẻ đôi theo chiều dọc xong cắt miếng mỏng theo chiều dọc.

- Chuối chát cũng được chẻ đôi theo chiều dọc và bào lát mỏng, ngâm chuối trong nước có pha chanh cho chuối được trắng, khi gần dùng sẽ vẩy ráo nước.

- Cà rốt và củ cải ngâm giấm đường, khi dùng sẽ vớt ra dọn.

- Bánh tráng mè loại dày nhúng vào nước, vẩy ráo để cho bánh dịu.

- Trong món nem nướng Nha Trang có sử dụng một món đệm gọi là ram. Ram được cuốn bởi bánh tráng mè và nhân là hỗn hợp thịt + tôm hay

thịt + cá dai + gia vị; và ram cũng chỉ được làm với hình thức nhỏ cỡ ngón tay út để quấn kèm vào trong cuốn nem. Có nơi làm ram chỉ là 1 cuốn bánh tráng dẻo cuộn tròn chiên giòn hoặc là 1 miếng bánh tráng mè dày chiên phồng. Tùy theo khả năng và tùy vào ý thích để tạo vị giòn "rồm rộp" cho cuốn nem thêm hấp dẫn.

CÁCH LÀM

- Trộn: thịt đùi đã quết + cá thác lác + thịt ba rọi đã xay + tôm quết dẻo; nêm vào ½ muỗng cà phê tỏi + 1 muỗng cà phê đường. Trộn tất cả thật đều để độ 20 phút cho thấm gia vị; sau đó cho nem vào 1 tờ nylon nhồi lại cho nem dẻo hơn, dùng ống cán, cán cho nem mỏng độ 0,5cm, cắt thành những miếng hình chữ nhật ngang 4cm dài 8cm; cất vào tủ lạnh hoặc ướp đá cho thịt nem săn lại khi dùng sẽ đem nướng trên lửa than hồng cho chín vàng hai mặt, cắt đôi mỗi cái nem theo chiều dài trước khi dọn.

- Bánh tráng dẻo: thoa nước cho bánh dịu, xếp rau xà lách và các loại rau thơm, hẹ, giá, dưa leo, khế, chuối chát, bún, ram và nem. Cuộn tròn bánh tráng và các thứ lại thành cuốn nem nướng.

- Món nem nướng có thể dọn theo từng phần

hoặc dọn theo lõi cuốn sẵn đều được, khi dùng chấm cuốn nem với tương kho.

Cách làm tương:

- Xem lại cách làm tương ở món *Cuốn nem nướng*. Khi múc tương, rắc một lớp đậu phộng lên mặt chén tương, cho thêm một ít ớt xay và một ít cà rốt củ cải ngâm chua.



Bánh cuốn nhân thịt

VẬT LIỆU

Bột bánh:

- 300g bột gạo
- 50g bột năng
- 1 lít nước lã
- 1 muỗng cà phê muối

Nhân bánh:

- 300g thịt nạc dăm
- 5 tai nấm mèo lớn
- 1 củ hành tây
- 2 muỗng xúp nước mắm
- Đường, tiêu, muối vừa nêm
- Một ít rau quế, ngò rí và hành phi

CHUẨN BỊ

- Cho bột gạo + bột năng vào thau sạch, chế từ từ nước vào, vừa chế vừa bóp cho bột tan ra. Hòa cho hết 1 lít nước, bỏ muối vào quậy chung, lọc bột qua rây cho bột sạch hơn.

- Nếu dùng gạo xay lấy bột thì sẽ pha theo công thức 700g gạo tẻ hoà với 300g bột năng. Gạo

dùng làm bánh cuốn là loại gạo nở xốp, ngâm gạo với nước qua đêm, hôm sau đem xay gạo và hòa thêm với bột năng, cho muối vào bột như cách trên.

Chuẩn bị nhân:

- Thịt nạc dăm cắt hạt lựu hoặc băm nhỏ.

- Hành tây cũng được cắt hạt lựu.

- Nấm mèo ngâm vào nước cho nở lớn, cắt bỏ chân sau đó cắt chỉ và cắt nhỏ lại.

CÁCH LÀM

- Đặt chảo lên bếp, cho vào chảo 3 muỗng xúp dầu, khi dầu nóng trút thịt vào xào cho thịt săn lại, cho hành tây và nấm vào xào chung; nêm nước mắm + đường, xào một lúc cho tất cả thấm gia vị là được, cho tiêu vào đảo đều, xúc ra tô để làm nhân.

- Đặt nồi hấp có khung tráng bánh lên bếp, nước cho vào nồi lúc nào cũng ở mức ½ hay 2/3 nồi để hơi nước được gần khung vải, sẽ làm bánh mau chín, vải căng khung phải thẳng, trước khi căng nên dùng dao lam cạo trên mặt tấm vải để bỏ đi những lông vải li ti (nếu không làm như vậy, lâu ngày lông vải sẽ bít hơi làm bánh lâu chín). Ngâm tấm vải này trong nước một ngày cho nở hết các

canh chỉ, tấm vải mềm. Khi căng vào nồi vải thẳng và mỏng bánh sẽ dễ lấy ra hơn.

- Dùng vá múc bột khỏa đều trên mặt khung, nước sôi nhào thì chỉ độ 1 đến 2 phút là bánh chín, lấy cây tre cật, gạt bánh qua mâm đã có bôi dầu, múc nhân cho vào bánh và cuốn tròn lại. Hoặc có thể dùng chảo không dính để tráng bánh. Đặt chảo lên bếp cho vào chảo 3 muỗng xúp dầu ăn, khi dầu sôi quậy tròn cho dầu láng hết mặt chảo xong đổ hết dầu ra. Múc bột đổ vào, nghiêng cho bột đều hết bề mặt, đậy kín nắp độ 1, 2 phút sau là bánh chín, gỡ bánh ra mâm có láng dầu và cũng cuốn như cách trên.

- Xếp bánh cuốn nhân thịt ra đĩa cho một ít rau thơm lên mặt bánh, rắc hành phi và bày thêm vài cọng ngò cho đẹp mắt. Bánh cuốn nhân thịt được dọn chung với các loại chả như chả quế, chả lụa, chả chiên chấm thêm với nước chấm pha chua ngọt, có thể dùng thêm giá trụng và bánh tôm chiên.

Bánh cuốn nhân cá

VẬT LIỆU

- 300g nạc cá lăng
- 100g nấm mèo lớn
- 1 củ hành tây
- Nước mắm, tiêu, đường, dầu ăn

CHUẨN BỊ

* Phần bột và tráng bánh làm theo cách làm của *bánh cuốn nhân thịt*.

* Nhân được làm như sau:

- Dùng nạc cá lăng, cá lóc, cá chẽm, cá nhồng, cá bống mú... các loại cá có sớ thịt dai như cá lăng cá lóc đều làm được. Cá sau khi làm sạch lạng lấy nạc cá và cắt hạt lựu lớn, mỗi cạnh của hạt lựu cỡ 1cm; ướp cá với chút xíu muối + tiêu, để độ 20 phút cho cá thấm muối và cứng.

- Sau thời gian ướp đem chiên chín cá. Khi chiên sẽ dùng rổ lưới hay cái vợt lưới trụng mì, cho cá vào dụng cụ này, đặt vợt vào chảo có nhiều dầu để chiên cho miếng cá vừa vàng đều là được.

- Nấm mèo ngâm nước cho nở lớn, cắt sợi xong cắt nhỏ lại.

- Củ sắn và hành tây được cắt hạt lựu nhỏ.

CÁCH LÀM

- Đặt chảo lên bếp, khi chảo nóng cho vào 3 muỗng xúp dầu cho củ sắn vào trước, đảo đều cho củ sắn chín mềm thêm tiếp hành tây vào xào chung. Nêm vào 1 muỗng xúp nước mắm + ½ muỗng cà phê đường + một ít tiêu, xào cho hai thứ này thấm đều gia vị, sẽ bỏ nấm mèo + cá vào xào tiếp khoảng 5 phút nữa là được, rắc vào một ít tiêu, trộn đều rồi bắc chảo ra khỏi bếp.

- Bánh ướt tráng xong, múc nhân cá vào và cuốn tròn như cách cuốn nhân thịt và bánh cuốn nhân cá cũng được chấm nước mắm như cách làm của bánh cuốn nhân thịt.



Cuốn cơm bánh tráng phơi sương

VẬT LIỆU

- 2 bánh tráng phơi sương
- 1 chén cơm gạo dẻo
- 1 khoanh thơm chín
- 100g nạc cá ba sa
- 1 muỗng cà phê bột cà ri
- 1 muỗng xúp gồm: gừng + tỏi + ớt băm nhỏ
- 1/2 muỗng cà phê tiêu
- 1 muỗng xúp dầu ăn
- Một ít rau húng cây và húng quế

CHUẨN BỊ

- Nạc cá ba sa đem cắt miếng, ướp cá với bột cà ri + tiêu xay + tỏi + gừng + ớt + dầu ăn + một ít muối, trộn cá và gia vị thật đều, ướp độ 1 giờ cho cá thấm; sau đó sẽ đem nướng trong (là nướng hoặc chiên trong chảo không dính với một ít dầu).

- Thơm đem cắt sợi.

- Rau húng cây và húng quế lặt lấy lá rửa sạch, để ráo.

CÁCH CUỐN

- Trải chồng hai bánh tráng ra mâm, cho cơm gạo dẻo vào, dàn mỏng cơm độ 1cm, xếp cá ba sa, thơm cắt sợi và rau húng cây, húng quế dài theo bề dài của cơm sau đó cuốn tất cả lại thành 1 cuốn tròn và dài, đường kính của cuốn là 3cm, sau đó cắt cuốn cơm thành những khúc ngắn 4cm.

- Xếp cuốn cơm ra đĩa, đem dọn. Cuốn cơm được chấm với nước xốt cà ri, nước dừa.

Cách làm nước xốt:

- 1 chén nước cốt dừa

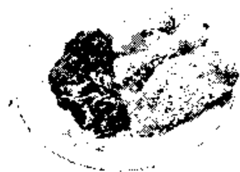
- 1 muỗng cà phê bột cà ri

- 1 muỗng xúp tương ớt

- Đường, muối, tỏi khô, bột bắp

- Đặt chảo nhỏ lên bếp, cho vào chảo 1 muỗng xúp dầu ăn, khi dầu nóng sẽ cho vào 1 muỗng cà phê tỏi băm, xào tỏi chín. Kế đó đổ hỗn hợp nước cốt dừa + cà ri + tương ớt + ½ muỗng cà phê muối + 1 muỗng cà phê đường, khuấy cho hỗn hợp này hòa đều với nhau. Khi đã sôi nếm lại cho vừa ăn, hòa bột bắp hay bột năng với nước lạnh, chế một ít nước bột vào, vừa chế vừa khuấy, khi thấy nước xốt đã có độ sánh là được.

Lưu ý: Bánh tráng phơi sương có bán sẵn ở các hàng bún, tùy nơi sản xuất, bánh sẽ có độ dày mỏng khác nhau; nếu bánh quá mỏng mới dùng 2 bánh để cuốn, nếu bánh có độ dày chỉ cần 1 bánh mà thôi; trường hợp bánh không được mềm có thể ủ bánh với hai lớp lá chuối trước khi cuốn để bánh được dịu hơn.



Cuốn bánh phồng

VẬT LIỆU

- 1 bánh tráng phồng
- 1 chén cơm nếp
- 50g jambon tỏi
- 1 trái ớt xanh
- 100g khoai tây chiên
- Một ít muối tiêu

CHUẨN BỊ

- Ớt xanh Đà Lạt đem xẻ bỏ ruột, cắt ớt thành những thỏi dài có bề bản 0,5cm đến 1cm.

- Khoai tây cắt thỏi vuông có cạnh 1cm đem chiên chín vàng, sau đó rắc vào khoai một ít muối tiêu xóc đều.

- Jambon tỏi đem cắt sợi.

CÁCH LÀM

- Bánh tráng phồng đã nướng chín đem xịt nước đều 2 mặt (dùng bình xịt nước nhỏ như sương để xịt), một lúc sau bánh dịu sẽ cuốn. Có 2 loại bánh tráng phồng, một loại bánh lớn đường kính 30cm, loại bánh này mỏng khó sử dụng; với món

ăn này chỉ nên sử dụng loại bánh tráng phồng đường kính 25cm, loại bánh này dày hơn nên khi thực hiện sẽ không gặp trở ngại.

- Khi bánh tráng đã dịu, trải bánh ra mâm, cho cơm nếp vào, dàn mỏng cơm, lần lượt xếp các thứ như khoai tây chiên, jambon, ớt xanh xếp xong cuốn tròn bánh tráng và các thứ lại thành 1 cuốn dài có đường kính 3cm, sau đó cắt cuốn này thành những khúc ngắn 4cm.

- Xếp cuốn bánh phồng ra đĩa đem dọn, chấm cuốn với xốt mayonnaise có hòa với tương ớt.



Cuốn cơm

VẬT LIỆU

- 1 bánh tráng mè đen
- 1 chén cơm gạo dẻo
- 100g thịt nạc dăm
- 50g tôm chua
- 1 khoanh thơm chín
- Một ít rau húng cây
- 1 chén nước dừa tươi
- Nước tượng, muối, tỏi khô

CHUẨN BỊ

- Bánh tráng mè đen đã nướng chín đem nhúng vào nước, lấy ra ngay để một lúc cho bánh dịu và mềm.

- Đem luộc chín thịt nạc dăm trong hỗn hợp nước dừa + 2 muỗng xúp nước tương + 1 tép tỏi đập giập + chút xíu đường. Thịt sau khi luộc sẽ đem cắt thỏi dài, vuông có cạnh 1cm.

- Thơm cũng được cắt thỏi như thịt.

- Rau húng cây đem lặt từng lá, rửa sạch, để ráo.

CÁCH CUỐN

- Trải bánh tráng ra mâm, múc cơm gạo dẻo vào bánh tráng, dàn mỏng cơm thành một lớp dày 1cm. Sau đó lần lượt xếp thịt, tôm chua (kéo thẳng từng con tôm) thơm và rau húng cây, xếp những thứ này dọc theo cơm, xếp xong cuốn tròn lại thành một cuốn dài có đường kính 3cm, sau đó cắt thành những khúc ngắn 4cm.

- Xếp những khúc cuốn cơm ra đĩa, dọn dùng với tương ruốc (xem lại ở phần nước chấm).



Da trứng cuốn xôi

VẬT LIỆU

Làm da trứng

- 1 trứng gà
- 100g bột gạo
- 50g bột mì
- 300g nước cốt dừa
- Một ít muối

Làm nhân:

- 2 chén xôi nếp than
- 200g thịt nạc dăm
- 1 trái dưa leo
- 1 củ cà rốt
- Vài cọng cần tàu
- Một ít hành lá
- Muối, tiêu, đường, hành tím, tỏi khô, nước tương, rượu thơm

CHUẨN BỊ

Làm nhân:

- Thịt nạc dăm đem cắt thành từng thỏi vuông có cạnh 1cm và dài độ 10cm, ướp thịt với 1

muỗng cà phê hành tím bằm nhỏ + 1 muỗng cà phê tỏi bằm nhỏ + chút xíu tiêu xay + 3 muỗng xúp nước tương + 1 muỗng cà phê rượu thơm + 1 muỗng cà phê đường. Trộn thịt với gia vị, để độ 1 giờ cho thịt thấm.

- Dưa leo + cà rốt đem cắt thỏi như thịt, cạnh vuông độ 0,5cm. Ướp dưa leo + cà rốt + 1 muỗng xúp đường, để khoảng 1 giờ cho hai thứ thấm đường và thật dịu, bóp cho ráo nước để sẵn.

- Cọng cần được nhặt rửa sạch, để ráo.

- Lấy một ít lá hành đem nhúng vào nước sôi cho mềm để làm dây buộc.

CÁCH LÀM

Làm nhân:

- Thịt: sau thời gian ướp đem rim thịt với nước dừa tươi. Đặt chảo lên bếp, cho vào chảo 5 muỗng xúp dầu ăn, dầu vừa nóng trút thịt vào, đảo đều tay cho thịt săn lại. Hòa ½ chén nước dừa tươi + chút xíu muối + một ít đường + một ít tiêu, cho hỗn hợp này vào chảo thịt, rim cho đến khi thịt rút khô gia vị là được.

Làm da trứng:

- Cho bột gạo + bột mì + một ít muối vào tô, chế từ từ nước cốt dừa vào tô bột, vừa chế vừa quậy

cho bột tan.

- Đập trứng gà ra chén, đánh tan trứng xong hòa chung vào tô bột.

- Lọc hỗn hợp bột + trứng qua rây cho bột được mịn hơn.

- Dùng chảo không dính hoặc chảo thường để tráng da trứng. Chảo không dính được đặt trên bếp cho nóng, sau đó chia hỗn hợp bột trứng làm 4 phần bằng nhau để tráng được 4 bánh da trứng có đường kính 25cm và dày 2 ly.

- Trải da trứng ra mâm, lấy ¼ số xôi nếp than cho vào một phía của da trứng, dàn rộng chỗ xôi thành 1 hình chữ nhật có chiều dài bằng với chiều dài của da trứng, chiều rộng 6cm và dày 1cm kế đó xếp các thỏi thịt + dưa leo + cà rốt + cần Tàu vào giữa và dài theo tấm xôi. Cuốn tròn da trứng và xôi lại thành một cuốn có đường kính 3cm; khi cuốn nên cuốn thật chặt tay để xôi và nhân kết vào nhau.

- Dùng lá hành, cột vào 5 khoản của cuốn da trứng sau đó dùng dao bén cắt bỏ bớt hai đầu, xong cắt lại thành 5 đoạn, mỗi đoạn dài 4cm có thắt dây hành ở giữa.

- Xếp những khúc da trứng cuốn xôi ra đĩa,

đem dọn, có thể chấm cuốn với xốt bơ đậu phộng hoặc nước tương ngon có thả ớt cắt khoanh. Món ăn này có thể dọn trong các buổi tiệc nhẹ hoặc dùng làm món ăn dã ngoại đều được.

Cách pha tương đậu phộng:

- 1 muỗng xúp bơ đậu phộng
- 1/2 chén nước lã
- 3 muỗng xúp nước tương
- 1 muỗng xúp tương ớt
- 1 muỗng cà phê đường
- Một ít bột năng hoặc bột bắp

- Hòa bơ đậu phộng + nước lã + nước tương + tương ớt + đường, quậy cho hỗn hợp này tan, nếm lại cho vừa ăn, cho vào xoong nhỏ đặt lên bếp nấu sôi. Nếu nước chấm chưa sánh nên hòa một ít bột năng hoặc bột bắp xong chế nước bột này vào, vừa chế vừa quậy cho nước chấm sánh lại là được. Nước chấm thơm, có vị cay the và hơi ngọt là đạt yêu cầu.



Cuốn thập cẩm (chay)

VẬT LIỆU

- 500g giá sống
- 2 bìa đậu hũ chiên
- 1 trái su su
- 5 tai nấm hương
- 2 muỗng xúp kiệu băm
- 5 viên chao chùa
- 1 muỗng xúp tương ớt
- 1 muỗng cà phê dầu mè
- Muối, tiêu, đường
- Bánh tráng dẻo

CHUẨN BỊ

- Giá sống nhặt đuôi, rửa sạch để ráo.
- Đậu hũ chiên cắt sợi.
- Su su gọt rửa sạch sẽ cắt sợi.
- Ngâm nấm hương vào nước cho nở lớn, cắt bỏ chân, rửa lại thật sạch, để ráo, cắt chỉ.

CÁCH LÀM

- Đặt chảo lên bếp, cho vào chảo 3 muỗng xúp dầu ăn, dầu nóng cho 1 muỗng xúp kiệu bằm vào

xào cho kiệu có màu vàng và thơm. Cho su su vào xào trước; liệu chừng su su vừa chín tái cho tiếp nấm hương, nêm vào 2 muỗng xúp nước tương + chút muối + ½ muỗng cà phê đường, xào cho hai thứ thấm gia vị sẽ cho tiếp đậu hũ và giá vào xào chung. Đảo vài lần xong nêm nếm lại cho thức ăn vừa miệng là được, chỉ nên xào cho thức ăn vừa chín, không để chín quá món ăn sẽ mất ngon.

- Lấy bánh tráng dẻo, thoa một ít nước cho bánh dịu, trải bánh ra mâm, múc đồ xào vào, cuốn tròn lại thành một cuốn thanh và gọn là được.

- Xếp cuốn ra đĩa đem dọn cùng với nước chấm chao kho.

Làm nước chấm:

- Chao chùa tán nhuyễn, cho thêm 5 muỗng xúp nước sôi vào khuấy lỏng chao, sau đó hoà chung với tương ớt.

- Đặt chảo lên bếp, cho vào chảo 2 muỗng xúp dầu ăn, dầu vừa nóng cho 1 muỗng xúp kiệu bằm vào chảo, xào cho kiệu thơm, đổ chén chao vào xào, thêm đường, nêm nếm lại cho vừa ăn; sau đó cho thêm ít bột năng đã hòa với nước vào chao để tạo độ sánh cho nước chấm, cuối cùng rưới dầu mè vào, quậy đều và tắt bếp. Múc tương ra chén con.

Cuốn cà chua rim (chay)

VẬT LIỆU

- 200g chả chay
- 100g nấm bào ngư
- 1 củ khoai lang
- 100g rau muống
- 200g cà chua Đà Lạt
- 300g bún tươi
- 2 bánh tráng mè đen lớn đã nướng vàng
- 200g bánh ướt
- Một ít rau húng cây, húng quế, ngò rí
- 100g tương Bắc
- 5 miếng chao chùa
- 2 muỗng xúp mè rang
- 50g đậu phộng rang
- 3 muỗng xúp kiệu bằm nhỏ
- Muối, tiêu, đường, nước tương

CHUẨN BỊ

- Chả chay: cắt miếng mỏng.

- Nấm bào ngư: cắt bớt chân, ngâm nấm vào nước muối sau đó xả sạch, vắt thật khô xong xé sợi.

- Khoai lang: luộc chín, cắt thành từng thỏi như ngón tay.

- Rau muống: lựa mua rau non, nhỏ cọng, lặt bỏ hết lá, ngâm rau và rửa lại từng cọng thật sạch.

- Các thứ rau thơm cũng được nhặt rửa sạch.

- Cà chua Đà Lạt: lựa mua loại cà trái dài có thịt dày, cắt múi, bỏ hột

- Bún tươi gỡ tơi.

- Đậu phộng rang bóc vỏ giã giập.

- Bánh tráng mè: nhúng vào nước, lấy bánh ra ngay, để một lúc cho bánh dịu.

CÁCH LÀM

- Đặt một chảo nhỏ lên bếp, cho vào chảo 3 muỗng xúp dầu ăn + 1 muỗng xúp đường + ½ muỗng cà phê muối + 3 muỗng xúp nước tương + 1 muỗng xúp kiệu băm; cho cà chua vào đảo đều cho các thứ lẫn vào nhau, để lửa nhỏ rim cho cà chua chín sệt lại là được.

- Đặt 1 chảo khác lên bếp, cho vào chảo 3 muỗng xúp dầu, cho tiếp 1 muỗng xúp kiệu bằm xào cho kiệu chín, thơm; cho nấm bào ngư vào xào trước; khi nấm đã thấm dầu bỏ tiếp chả chay vào xào chung, múc ½ chỗ cà chua cho vào, trộn tất cả thật đều; nêm thêm một ít nước tương + đường +

Cuốn bánh ướt hấp (chay)

VẬT LIỆU

- 100g tàu hủ ky non
- 100g nấm bào ngư giòn
- 100g hột sen tươi
- 1 củ cà rốt
- 100g măng luộc
- 2 muỗng xúp kiệu bằm
- 1 cây boa rô ,
- 500g bánh ướt
- Muối, tiêu, đường, tiêu xay

CHUẨN BỊ

- Tàu hủ ky non chiên chín vàng, cắt hạt lựu.
- Nấm bào ngư giòn cắt bớt chân, ngâm vào nước muối độ 5 phút, rửa lại thật sạch, cắt hạt lựu.
- Hạt sen tươi đã được soi tim đem luộc mềm, có thể dùng đậu trắng hoặc đậu xanh hột hầm mềm thế cho hạt sen.
- Cà rốt sau khi gọt sạch vỏ đem cắt hạt lựu.
- Măng luộc đem luộc lại lần nữa cho bớt mùi, sau đó cũng cắt hạt lựu.như cà rốt.

- Boa rô bóc rửa sạch, cắt nhỏ để xào dầu giống như làm mỡ hành.

CÁCH LÀM

- Đặt chảo lên bếp, cho vào chảo 3 muỗng xúp dầu ăn, cho tiếp 1 muỗng xúp kiệu bằm vào xào cho kiệu chín và có mùi thơm, măng và cà rốt được cho vào xào trước. Khi hai thứ này đã chín sẽ cho tiếp nấm giòn + hột sen + tàu hủ ky, nêm vào 2 muỗng xúp nước tương + ½ muỗng cà phê đường + một ít muối + một ít tiêu xay, trộn cho tất cả thấm gia vị. Khi đồ xào đã thấm, cho tiếp 1 muỗng xúp kiệu bằm còn lại + ½ muỗng cà phê tiêu trộn đều, bắc chảo ra khỏi bếp.

- Đặt chảo khác lên bếp cho vào chảo 7 muỗng xúp dầu ăn; khi dầu nóng cho boa rô đã cắt nhỏ vào xào cho boa rô vừa chín là được.

- Trải từng cái bánh ướt ra mâm, múc nhân cho vào giữa bánh, gấp hai mép ngang úp vào nhân, sau đó gấp hai mép dọc còn lại, như vậy cuốn bánh sẽ có hình chữ nhật.

- Lấy 1 miếng lá chuối lớn, bấm vài lỗ trên lá cho dễ thông hơi, đặt lá vào trong xửng kế đó xếp những cuốn bánh ướt đã gói nhân vào xửng, lấy boa rô xào hành phết lên từng cái bánh, đem hấp.

Thời gian hấp chỉ già khoảng 5 phút là được.

Lưu ý: Nồi nước hấp phải được nấu sôi trước, sau đó mới cho bánh lên hấp.

- Cuốn bánh ướt hấp được dọn dùng nóng với nước tương pha chua ngọt.



Cuốn bánh ướt thịt nướng (chay)

VẬT LIỆU

- 200g nấm bào ngư
- 2 muỗng xúp sả bằm
- 1 muỗng xúp kiệu băm
- 1 muỗng xúp nước màu
- 2 muỗng xúp nước tương ngon
- Đường, muối
- 1 muỗng xúp rượu thơm
- 1/2kg bánh ướt
- Rau xà lách, húng cây, húng quế, ngò rí
- 100g tương Bắc
- 50g đậu phộng
- Một ít bột năng

CHUẨN BỊ

- Nấm bào ngư cắt bớt chân nấm, những nấm lớn được cắt đôi theo chiều dọc, ngâm nấm vào nước có pha muối độ 10 phút sau đó xả lại nước lạnh, đặt nấm vào khăn sạch bóp nhẹ cho nấm thật khô. Đem ướp nấm với sả + kiệu + nước màu + đường + muối + nước tương + rượu thơm + 3 muỗng

xúp dầu ăn, để độ 20 phút cho nấm thấm gia vị.

- Các thứ rau nhặt sạch, rửa để ráo.

- Đậu phộng rang bóc sạch vỏ, giã nhuyễn.

CÁCH LÀM

- Nấm sau khi thấm, kẹp nấm vào đũa tre đã chẻ và nướng lên bếp than hồng. Khi nấm chín bốc mùi thơm là được.

- Trải bánh ướt ra mâm, xếp vài lá rau xà lách và rau thơm vào bánh ướt, xếp nấm nướng dọc theo rau, cuốn tròn lại thành một cuốn thanh và gọn là được.

- Xếp những cuốn bánh ướt thịt nướng ra đĩa, dọn chung với chén tương Bắc.

Cách kho tương:

- Đặt chảo lên bếp, cho vào chảo 2 muỗng xúp dầu ăn, bỏ 1 muỗng xúp kiệu băm vào xào cho kiệu vàng và có mùi thơm. Cho tương bắc vào xào tiếp, nêm đường, nếm cho tương vừa ăn và hơi ngọt. Kế đó chế ½ chén nước dừa tươi hoặc nước lạnh đã hòa với 1/3 muỗng cà phê bột năng vào chảo tương, khuấy cho tương có độ sánh của nước chấm là được, bắc chảo ra khỏi bếp. Đợi tương nguội sẽ múc ra chén, rắc một ít đậu phộng lên mặt chén tương và cho lên mặt đậu phộng một ít ớt xay.

Bì cuốn (chay)

VẬT LIỆU

- 3 bìa đậu hũ
- 1 củ khoai lang bí
- 1 củ sắn
- 1 lá tàu hủ ky
- 3 muỗng xúp thính gạo
- Một ít bún tươi
- Rau xà lách, húng cây, húng quế, húng lủi
- Muối, đường, kiệu tươi
- Bánh tráng dẻo vừa đủ

CHUẨN BỊ

- Chẻ đôi mỗi bìa đậu hũ theo chiều dọc đem chiên vàng.

- Củ sắn lột sạch vỏ (nên mua củ sắn già, vị sẽ ngọt và dẻo hơn), cắt củ sắn thành từng miếng có bề dày độ 2cm, chiên vàng cả miếng.

- Khoai lang gọt sạch vỏ, bào mỏng, cắt chỉ xong chiên vàng.

- Ngâm tàu hủ ky vào nước, khi tàu hủ ky vừa mềm vớt ra vẩy ráo, thả vào dầu chiên vàng.

- Lấy khoảng 10g củ kiệu tươi bóc sạch vỏ, bằm nhỏ, phi vàng.

- Các loại rau nhặt rửa sạch để ráo.

- Bún tươi đem gỡ tơi.

CÁCH LÀM

- Đậu hũ sau khi chiên cắt chỉ.

- Củ sắn cũng được cắt chỉ.

- Tàu hủ ky chiên xong có thể bóp nhỏ hoặc cắt chỉ.

- Trộn: đậu hũ + củ sắn + khoai lang + tàu hủ ky + kiệu phi vàng + non 1 muỗng cà phê muối + ½ muỗng cà phê đường + thính, trộn đều tất cả và nếm lại cho vừa ăn là được.

- Bánh tráng dẻo, thoa nước cho bánh dịu, trải ra mâm, xếp các thứ rau vào bánh tráng, kế đến là bún tươi và bì chay, cuốn tròn lại thành một cuốn thanh gọn.

- Xếp những cuốn bì chay ra đĩa, dọn chung với nước tương pha chua ngọt, thả một ít đồ chua vào chén nước chấm cho thêm phần đẹp mắt.

CÔNG THỨC LÀM CÁC LOẠI NƯỚC CHẤM

Nước chấm chua ngọt

- 2 muỗng xúp nước mắm (35 độ đạm)

- 2 muỗng xúp nước cốt chanh hoặc giấm

- 4 muỗng xúp nước lạnh

- 2 muỗng xúp đường cát trắng

- 1 muỗng cà phê tỏi băm

- 1 muỗng cà phê ớt băm

- Hoà nước lạnh + nước mắm + đường + nước cốt chanh, quậy tan đường, nếm lại cho vừa ăn; sau đó cho ớt và tỏi vào, ớt tỏi sẽ nổi lên mặt rất đẹp; nếu muốn có thêm tép chanh sẽ gỡ tơi tép chanh thả vào.

Nước tương chua ngọt

- 4 muỗng xúp nước tương ngon

- 2 muỗng xúp nước cốt chanh hoặc giấm

- 3 muỗng xúp nước lạnh

- 2 muỗng xúp đường cát trắng

- 1 muỗng cà phê tỏi băm

- 1 muỗng xúp ớt băm

Tùy thuộc vào món ăn chay hoặc ăn mặn để pha nước chấm, nếu dọn chay sẽ sử dụng nước tương chay và thay tỏi băm bằng kiệu băm.

Nước mắm me

- 3 muỗng xúp nước cốt me

- 5 muỗng xúp nước mắm (35 độ đạm)

- 5 muỗng xúp đường cát trắng

- 1 muỗng cà phê tỏi băm

- 1 muỗng cà phê ớt băm

- Me vắt đem ngâm với nước sôi, nước chỉ sâm sấp với me, sau khi me đã rã hết thịt, lược nước me qua rây bỏ bã, lấy nước cốt.

- Hoà nước cốt me với nước mắm + đường, quậy tan đường, nếm lại cho vừa ăn, xong cho tỏi ớt vào.

Nước mắm gừng

- 3 muỗng xúp nước mắm (35 độ đạm)

- 2 muỗng xúp nước cốt chanh

- 4 muỗng xúp nước lạnh

- 2 muỗng xúp đường cát

- 1 muỗng cà phê gừng giã nhuyễn

- 1 muỗng cà phê tỏi

- 1 muỗng cà phê ớt

- Hòa nước mắm + nước chanh + nước lạnh + đường, quậy tan đường, nếm lại cho vừa ăn; sau đó cho gừng + ớt + tỏi quậy đều, xong múc ra chén.

Nước mắm sả

- 3 muỗng xúp nước mắm (35 độ đạm)

- 2 muỗng xúp nước cốt chanh hay giấm

- 4 muỗng xúp nước lạnh

- 2 muỗng xúp đường cát trắng

- 1 muỗng xúp sả băm nhuyễn

- 1 muỗng cà phê tỏi băm

- 1 muỗng cà phê ớt băm

- Hoà tan đường + nước lạnh + nước mắm + nước chanh, khi đường đã tan, nếm lại cho vừa ăn; sau đó cho tỏi + sả + ớt vào quậy đều và múc ra chén.

Mắm nêm

- 1/2 chén mắm nêm ngon

- 100g thơm chín

- 2 muỗng xúp đường cát trắng

- 3 muỗng xúp nước cốt chanh

- 1 muỗng xúp sả băm nhuyễn

- 1 muỗng cà phê tỏi băm

- 1 muỗng cà phê ớt băm

- Lược mắm nêm qua rây, bỏ xác. Vắt thơm lấy nước cốt, chừa lại xác thơm đem bằm nhuyễn.

- Xào sả bằm với một ít dầu, khi sả đã vàng và có mùi thơm sẽ cho vào ½ chén nước lạnh + nước thơm + đường, nấu cho đường tan, để hỗn hợp này nguội sẽ lược qua rây và hòa vào với mắm nêm; sau đó cho tiếp xác thơm + nước cốt chanh + ớt + tỏi vào, quậy đều và nêm nếm lại cho vừa ăn là được.

Tương xí muội

- 2 muỗng xúp thịt trái mơ muối (xí muội)

- 200g đường cát trắng

- 100g nước mơ muối

- 100g nước lạnh

- 1 muỗng xúp gừng băm nhuyễn

- 1 muỗng cà phê tỏi băm

- 1 muỗng cà phê ớt băm

- Nấu đường + nước mơ muối + nước lạnh với lửa thật nhỏ cho hỗn hợp này kẹo lại, trong lúc nấu phải vớt bỏ bọt để nước chấm được trong.

- Gừng cắt chỉ thật mảnh xong bằm nhỏ, cho gừng vào một rây lưới, dội nước sôi vào rây gừng cho gừng chín sơ và hết bột (nếu làm với lượng nhiều thì sau khi đã bào mỏng, xả gừng thật sạch xong chần qua nước sôi để ráo, sau đó mới bằm nhỏ, làm như vậy nước chấm sẽ không bị đục vì bột gừng).

- Khi hỗn hợp đường + nước mơ muối đã kẹo sẽ cho gừng + thịt mơ muối + tỏi + ớt; trộn đều và nấu thêm vài phút nữa cho tất cả đều chín là được. Tương xí muội được cho vào chai thủy tinh hay keo sạch để dành dùng dần.

Nước xốt chao

- 5 viên chao chùa nghiền nát

- 1/2 chén nước cốt dừa

- 1 muỗng cà phê gừng giã nhuyễn

- 1 muỗng xúp đường

- Một ít ớt bột

- Hoà chao + nước cốt dừa, cho hai thứ này vào chảo đặt lên bếp khuấy chín, cho tiếp gừng và đường. Khi đường đã tan sẽ hòa một ít bột năng với nước lạnh, chế nước bột này vào, vừa chế vừa khuấy để tạo độ sánh cho nước chấm. Để nước chấm nguội, múc ra chén rắc một ít ớt bột lên mặt.

Nước xốt đậu phộng

- 50g thịt nạc dăm xay nhuyễn

- 1 muỗng xúp bơ đậu phộng

- 2 muỗng xúp nước cốt me

- 1 muỗng cà phê gừng giã nhuyễn

- 1 muỗng cà phê hành tím băm

- 1 muỗng cà phê ớt xay

- 1 muỗng xúp đường

- 1/2 muỗng cà phê muối

- Cho thịt nạc đã xay + bơ đậu phộng + 1 chén nước dùng, quậy cho thịt và bơ đậu phộng tan ra xong đem hòa với nước cốt me.

- Đem xào hành bằm + gừng giã nhuyễn; khi hai thứ này hơi vàng và có mùi thơm, cho hỗn hợp thịt và bơ đậu phộng vào, quậy đều, nêm đường + muối cho vừa ăn. Xào cho tương chín và có độ sánh của các loại nước chấm là được. Để tương nguội múc ra chén, cho ớt xay lên mặt.

Tương tắc muối (hoặc chanh muối)

- 1 trái chanh muối hoặc 3 quả tắc muối.

- 200g đường cát trắng.

- 100g nước lạnh.

- 50g giấm.

- 1 muỗng cà phê tỏi băm.

- 1 muỗng cà phê ớt băm.

- 1 muỗng cà phê rượu thơm.

- Tắc hoặc chanh đem xay hoặc bằm nhỏ, bỏ hột.

- Cho đường + giấm + nước lạnh vào xoong nấu với lửa nhỏ cho tới khi đường sánh lại.

- Cho tắc xay + tỏi + ớt + rượu thơm vào trộn đều, để thêm một lúc cho các thứ chín kỹ sẽ bắt xoong ra khỏi bếp.

Ghi chú: Rượu thơm: rượu để ngâm với ngũ vi hương (có bán sĩ ở các tiệm thuốc tàu hoặc hàng chạp phô).

Tương xào (xem món *gỏi cuốn, bò bía*).

Tương ruốc (xem món *cuốn tôm chua*).

Tương kho (xem món *chạo tôm, nem nướng, bánh ướt thịt nướng*).

Tương đậu phộng (hay còn gọi nước lèo, xem món *cuốn diếp*).

Xốt mayonnaise

- *2 lòng đỏ trứng gà*
- *300g dầu ăn*
- *2 nuỗng xúp nước cốt chanh*
- *1 hoặc 2 muỗng cà phê mù tạt vàng hoặc 1 muỗng cà phê wasabi*
- *Một ít muối tiêu*

- Cho lòng đỏ trứng gà vào tô, dùng que đánh trứng đánh tan, sau đó cho dầu vào từ từ trong lúc đánh trứng. Khi đã đánh hết lượng dầu, xốt đã cứng sẽ cho nước cốt chanh và mù tạt vào đánh chung (tùy khẩu vị để chọn loại mù tạt) sau đó cho thêm một ít muối tiêu, đánh thêm vài giây nữa là xong. Xốt đừng có vị chua, mặn và nồng bởi mù tạt là đúng cách.

- Xốt mayonnaise dùng để làm nước chấm hay để trộn xà lách đều ngon.

Nước mắm bánh cuốn

- 1 chén nước mắm

- 1 chén giấm nuôi

- 2 chén nước lạnh

- 1 chén đường

- Vài tép tỏi đập dập

- Một ít ớt cắt nhuyễn

- Nấu nước mắm + đường + giấm + nước lạnh cho đến khi tan đường, để sôi thêm vài phút nữa, để nguội thả vài múi tỏi đập dập và thả ớt xay hoặc ớt cắt chỉ xong cắt nhỏ.

Mục lục

II. CÁC MÓN CUỐN



CHẢ GIÒ VÀ CÁC MÓN CUỐN

(QUỲNH HƯƠNG)

* * * * * * * * * * * * * * *

CHỊU TRÁCH NHIỆM XUẤT BẢN

MAI QUỲNH GIAO

BIÊN TẬP : **THANH AN**

TRÌNH BÀY : **KIM BÌNH**

NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ

39 Hàng Chuối - Hà Nội

ĐT: 9.717979- 9.717980- 9.710717- 9.716727- 9.712832.

FAX: 9.721830

CHI NHÁNH

16 Alexandre de Rhodes

- Q1-TP Hồ Chí Minh

ĐT: 8.294459 Fax: 8.294459

In 1.000 cuốn khổ (13x19)cm tại Xưởng In Trung Tâm Hội Chợ Triển Lãm Việt Nam. Giấy phép xuất bản số 40-153/XB-QLXB do Cục Xuất Bản cấp ngày 18/02/2004. In xong và nộp lưu chiểu tháng 4 năm 2004.



Tác giả: *Quỳnh Hương*

Chuyên viên Nữ công Gia chánh

Các tác phẩm đã xuất bản:

- CÁC MÓN ĂN CHẾ BIẾN TỪ THỦY HẢI SẢN. (NXB PHỤ NỮ).
- KỸ THUẬT NẤU ĂN: 65 MÓN NƯỚNG. (NXB PHỤ NỮ).
- KỸ THUẬT NẤU ĂN: 52 MÓN LẨU. (NXB PHỤ NỮ).
- KỸ THUẬT NẤU ĂN: 70 MÓN GỎI. (NXB PHỤ NỮ).
- KỸ THUẬT NẤU ĂN: 65 MÓN ĂN CHAY. (NXB PHỤ NỮ).
- XÔI CHÈ VIỆT NAM. (NXB PHỤ NỮ).
- 100 MÓN ĂN DỂ LÀM. (NXB PHỤ NỮ).

Giá : 24.500